

EL GRAN LIBRO DEL GOURMET

CHOCOLATE

NUEVAS ARMONÍAS

Rosalba Gioffré

con la colaboración
de Alessandra Pecci



G

CHOCOLATE

susaeta



B
-
G

Rosalba Gioffré

el chocolate

nuevas armonías

bombones, tartas y pasteles,
platos salados, cócteles,
postres de cuchara

con la colaboración de Alessandra Pecci

susaeta

Titulo original: *Cioccolato, nuove armonie*

Textos: Rosalba Gioffré

Colaboración original (pág. 32-41): Alessandra Pecci

Realización de las recetas y estilismo: Rosalba Gioffré

Fotografías del recetario y de la elaboración,

salvo indicación contraria: Studio Lanza

Redacción: Davide Mazzanti

Proyecto gráfico, diagramación y cubierta: Rocío Isabel González

Documentación fotográfica: Cristina Reggioli

Para la edición española:

Editora responsable: Isabel Ortiz

Proceso: Antonia M.^a Martínez

Traducción: Ana Doblado Castro y Equipo de redacción Susaeta

Corrección: M.^a Jesús Díaz y Equipo de redacción Susaeta

La autora y los editores agradecen a la firma **Cioccolato Peyrano** de Turín que haya puesto a su disposición sus laboratorios para las sesiones fotográficas relativas a las fases de elaboración del chocolate.

Damos las gracias especialmente a Giuseppe Peyrano, que ha desarrollado para nosotros las diversas técnicas de la elaboración artesanal, ofreciéndonos sus sabios consejos y precisas observaciones.

La redacción desea felicitarle cariñosamente por sus cincuenta años de actividad profesional.

La autora agradece a Marco Sgrilli su contribución en la realización de las recetas.

Nuestro agradecimiento asimismo por ceder su material a Richard Ginori, Sesto Fiorentino; La porcelana bianca, Arezzo; Dino Bartolini, Florencia; Franco Spini, Florencia; Mastrocilegia, Fiesole.

Por lo que se refiere a los derechos de reproducción, el editor se declara plenamente dispuesto a subsanar eventuales errores cometidos en la utilización de imágenes cuya fuente no haya sido posible localizar.

© Giunti Editore S.p.A., Firenze, Milano

Para la edición española:

© SUSAEТА EDICIONES, S.A.

Campezo, s/n - 28022 Madrid

Tel.: 913 009 100 - Fax: 913 009 118





el mundo del chocolate

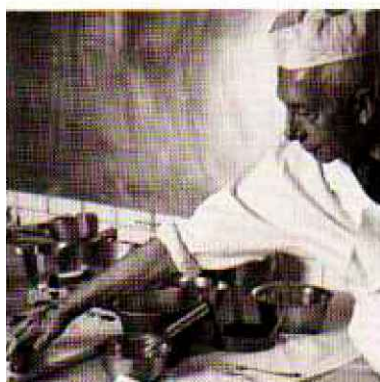
Naturaleza, virtudes y defectos del alimento de los dioses 10
El sabor y el aroma: comer chocolate, hacia la degustación moderna, 14

La semilla y la gianduja: detrás de una simple tableta 18
*La fabricación del chocolate, 20; Las tierras del cacao: el cultivo, 26;
 Mil variedades, tres grandes familias, 27; Las rutas del cacao en el comercio internacional, 29*

La larga historia del chocolate entre dos mundos 32
por Alessandra Pecci
Cacao, almendra y moneda, 34; Para la mesa de Moctezuma, 35; Una vía entre el hombre y la divinidad, 37; El chocolate a la taza al otro lado del océano, 39

Hacia Europa, el mundo y la modernidad 42
Después del chocolate a la taza, nace el chocolate sólido, refinado y accesible, 44; Un mundo de chocolate para degustar, 46; El renacimiento de la artesanía: 100% calidad, 50

Técnicas artesanales 53
Fundir el chocolate, 54
Atemperar el chocolate, 56
Decorar con chocolate, 58
(conchitas, canutillos, ondas, cintas, un cornete de papel)
Moldear el chocolate, 64



el recetario

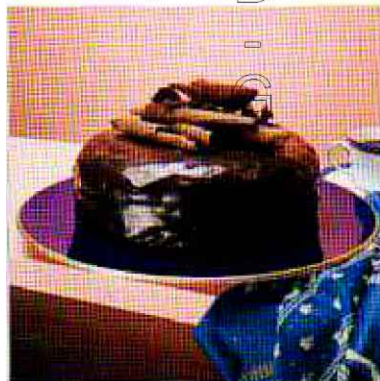
Bombones y pralinés
 Bombones Grand Cru 68
 Trufas blancas y negras 70
 Noisette, bombón de avellana; Cha, bombón al té 72
 Beso cubano 74
 Rochers (rocas); Piel de naranja confitada con chocolate 76

Pastas y bollitos
 Florentinas de almendra y piel de naranja; Tejas de chocolate y avellanas 78
 Brownies; Cookies de chocolate 80
 Besos de dama con chocolate 82
 Pastas de chocolate y almendra; Pastas de chocolate y frambuesa 84

Tartas
 Tarta rubí 86
 Tarta de chocolate y peras caramelizadas 88
 Tarta Sacher 90
 Mississippi Mud Cake (tarta de chocolate del Misisipi) 92
 Tarta de almendra y caramelo 94
 Selva Negra 96
 Saint Honoré al chocolate 98



B



Tarta Gutenberg
Fondant de chocolate a la guindilla
Tarta de chocolate con leche y crema de vainilla
Tarta de frambuesa y chocolate
Tarta Ópera
Devil's Food Cake (el alimento del diablo)
Tarta de chocolate blanco al aroma de frambuesa
Tarta Grand Cru
Tarta frangipane de chocolate y cerezas
Tarta de chocolate con plátano caramelizado
Tarta de chocolate con leche y caramelo
Tarta Dobos
Strudel al chocolate con salsa de grosellas
Pan de especias con chocolate
Brazo de chocolate a la naranja
Dacquoise de chocolate

Postres de cuchara

Sufié de chocolate fondant a la vainilla
Mousse de chocolate con leche y albaricoque
Pudín cremoso todo chocolate
Flan de chocolate con guindilla y plátano
Parfait tricolor con salsa de móca
Mousse blanca y negra con canela y peras caramelizadas
Sorbete de menta y chocolate con dos salsas
Cúpula glaseada de mousse de avellana
Bonet de chocolate y amaretti
Helado de chocolate en barquita crujiente; Sorbete fondant con hojas de menta

Platos salados

Caponata al chocolate
Pastel de conejo al chocolate
Ñoquis de chocolate con tomate y calabacín
Pato a la naranja con chocolate y wantún frito
Huevos al cacao con bacon y tomates confitados
Gambas al vino con salsa de chocolate
Mole poblano de guajolote
Tortelli al chocolate con ragú de conejo

Cócteles y bebidas

Chocolate mexicano
Chocolate vienés; Chocolate brasileño
Batido de chocolate con fresas
Alexander
Chocolatier Cake; Ron con chocolate

apéndice

Pasión por el chocolate
por Alessandra Meldolesi

Créditos fotográficos

100

102

104

106

108

110

112

114

116

118

120

122

124

126

128

130



132

134

136

138

140

142

144

146

148



150



152

154

156

158

160

162

164

166

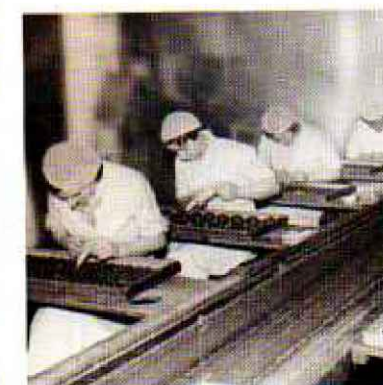
168

170

172

174

176



181

186



B
-
G

el mundo del chocolate

Una gran distancia en tiempo y conceptos separa el ritual azteca de la bebida «de los dioses» del chocolate sólido, moderno, que nos es tan familiar. Hoy es bien sencillo gozar de este placer cotidiano: posiblemente ignoremos las vicisitudes históricas que rodearon a la feliz integración de este tesoro de los trópicos en la gastronomía europea y en sus costumbres, así como los valores que lo distinguen y su largo proceso, desde la exposición del producto terminado, retrocediendo paso a paso hasta los terrenos de las plantaciones. Merece la pena conocer la apasionante aventura del chocolate y darle el protagonismo que se merece.

Un tesoro, casi sensual, infinitamente dúctil, el chocolate no es más que la transformación última de la semilla de cacao madurada bajo un sol lejano. La naturaleza y la obra del hombre lo convierten en esa pequeña delicia del paladar que tanto apreciamos: conozcámoslo para sacarle el mejor partido.



Naturaleza, virtudes y defectos del alimento de los dioses

A

dmítamos sin avergonzarnos que a nuestros ojos y a nuestro paladar les bastan una crema o *ganache* de chocolate para convertir una simple tarta en un exquisito alimento. Pero no somos los únicos, ni tampoco los primeros. El chocolate, néctar capaz de despertar pasiones, el pecado de la gula en su máxima expresión, ha empujado al hombre a desarrollar sus recursos técnicos, a aprovechar cualquier truco para exaltar sus dotes naturales. No hemos de olvidar que se trata en última instancia de una mezcla de cacao y azúcar a la que pueden agregarse, según los tipos, diversos aromas, leche en polvo o manteca de cacao: sin embargo, no por ello deja el chocolate de despertar nuestro deseo día tras día. Debemos por tanto saber más sobre

este objeto de deseo y aprender a distinguir sus tipos. El chocolate se encuentra en diversas variedades y con distintos aromas. Lo que marca la diferencia entre uno y otro tipo es, además de las características propias de la semilla empleada, la dosificación de los ingredientes. Cacao y azúcar, manteca de cacao, leche en polvo y aromas: parece muy sencillo, pero pronto veremos que no lo es tanto...

ARRIBA: EL PRIMER BOCADO ES SIEMPRE UN MOMENTO MÁGICO, CARGADO DE EXPECTATIVAS ANTE UN PLACER QUE, UNA VEZ MÁS, COLMARA NUESTRO PALADAR.

EN LA PÁGINA SIGUIENTE: CARTEL PUBLICITARIO DE VAILLANT PARA LA COMPAGNIE DES ANTILLES Y LAS ESPECIALIDADES DE COLLAS CHOCOLAT DE TOURS, HACIA 1930.

CHOCOLAT DE LA C^{IE}
DES

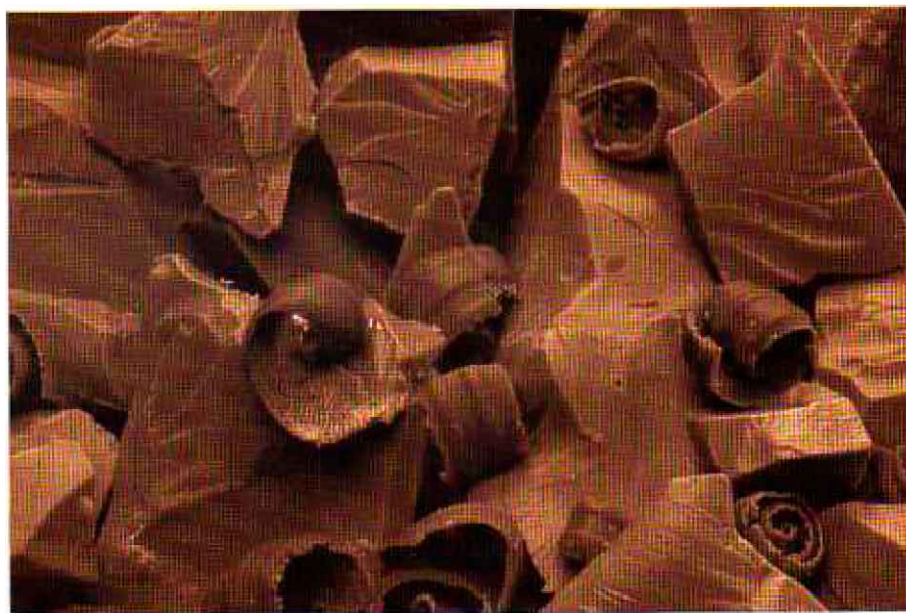
ANTILLES



B
-
G



Ballant



ARriba: EL CHOCOLATE CON LECHE, MÁS MALLEABLE Y DULCE, SUELE SER EL PREFERIDO DE LOS NIÑOS; QUIZÁ ESTO EXPLICA QUE OCUPE EL NÚMERO UNO EN EL CONSUMO DE CHOCOLATE A NIVEL MUNDIAL.

Abajo: «BARRIA LIBRE» DE DELICIOSOS BOMBONES Y (DERECHO) UN JUEGO DE HABILIDAD EN UNA FIESTA DE PASCUA DE 1937: ¿QUIÉN PUEDE COGER UN TRADICIONAL HUEVO DE CHOCOLATE SIN USAR LAS MANOS?



El chocolate fondant o chocolate negro: la estrella de los chocolates contiene pasta de cacao en cantidad nunca inferior al 43% del peso total, además de manteca de cacao y azúcar. A estos ingredientes se les añade lecitina de soja, un emulsionante de origen natural cuya función es mejorar su consistencia y garantizar su conservación. En cuanto al sabor, hay que tener en cuenta que el contenido ideal de cacao está entre el 55 y el 75%. Un porcentaje más elevado no corresponde necesariamente a una mayor calidad, y además no resulta agradable al paladar. La elección entre variedades con diversos porcentajes depende también del uso que se les vaya a dar. El chocolate empleado en repostería no debe tener menos de un 50% de cacao: por debajo de esta cantidad, se pierde calidad y sabor. El azúcar nunca debe ser excesivo: ha de resaltar el aroma del chocolate, pero sin destruirlo.

El chocolate denominado «amargo» o «extra amargo», con un contenido de cacao que varía entre el 85 y el 99%, tiene un restringido círculo de seguidores. Normalmente sólo se usa en cocina, sobre todo en la preparación de platos salados.

El chocolate con leche: tan noble como el chocolate fondant, su consistencia cremosa hace que sea el favorito sobre todo de los niños. Contiene un mínimo de 25% de pasta de cacao y no menos de un 14% de leche en polvo. Es precisamente la presencia de la leche lo que lo hace muy sensible al calor y difícil de manipular en la cocina: se quema fácilmente o se vuelve granuloso. En general es adecuado para decoración de postres, porque resulta muy maleable.

El chocolate blanco: técnicamente hablando, no es chocolate, sino más bien una deliciosa mezcla de manteca de cacao, leche en polvo y azúcar. La presencia de la manteca de cacao varía desde un mínimo del 20% hasta el 45%, mientras que la leche en polvo no debe ser inferior al 14%. Al igual



que el chocolate con leche, es bastante difícil de fundir; pero con las precauciones debidas se puede emplear para hacer mousses y salsas, e incluso para decorar y bañar fruta, muchas veces combinado con chocolate negro.

El chocolate de cobertura: se utiliza en repostería, sobre todo en la producción de bombones y pralinés. Se diferencia del chocolate normal por su alto contenido en manteca de cacao, nunca por debajo del 31%, gracias a la cual resulta especialmente brillante y se derrite con facilidad. Existen coberturas fondant, de chocolate blanco o con leche. Según la concentración de manteca de cacao, la cobertura es más o menos fluida: las más densas (con menos manteca de cacao) son las más indicadas para los rellenos de los bombones. Una fluidez media, en cambio, es la ideal para revestir, mientras que la cobertura especialmente rica en manteca de cacao se emplea para hacer figuras con moldes. Muchos chocolateros producen su propia cobertura, empleando dosis calibradas con extremo cuidado y adaptándola a sus exigencias. En los últimos años, en el mundo de la alta repostería se aprecian mucho las coberturas **B** en las que se utiliza un único cacao seleccionado, pues de este modo se garantiza un altísimo nivel de calidad en cuanto a aroma y refinadura.

G La **gianduja** es un tesoro nacido de la genial intuición de los chocolateros turineses en torno a los años de la unificación de Italia. Ante las graves dificultades que se encontraban para la importación, se les ocurrió mezclar con el chocolate uno de los mejores productos de su zona, la avellana «tonda gentile» de la Langa, en el corazón del Piamonte. La receta indica aún hoy que las avellanas se tuesten y se añadan al chocolate en una proporción variable entre un mínimo del 20% y un máximo del 40. La gianduja es muy cremosa y por ello especialmente adecuada para los rellenos y las cremas.

El sabor del llamado chocolate blanco depende sobre todo de la calidad de la manteca de cacao empleada, que le confiere, entre otras cosas, esos aromas residuales propiciados por el clima y por la zona de origen. Es el favorito de muchos y se emplea en la preparación de chocolate de diversos colores, que se destina, sobre todo, a la decoración, mediante la adición de colorantes específicos para las sustancias grasas.



ARRIBA: PARA LOS MÁS PEQUEÑOS, CHOCOLATE A LA TAZA GRONDARD, DE PRINCIPIOS DEL SIGLO XX.

ABAJO: REPARTO DE CHOCOLATE PARA ACTORES Y FIGURANTES DURANTE EL RODAJE DE *SIN NOVEDAD EN EL FRENTE* (1930); EN EL CENTRO, CON GAFAS, EL FUTURO DIRECTOR GEORGE CUKOR, AQUÍ RESPONSABLE DE LOS DIÁLOGOS.



B
-
G

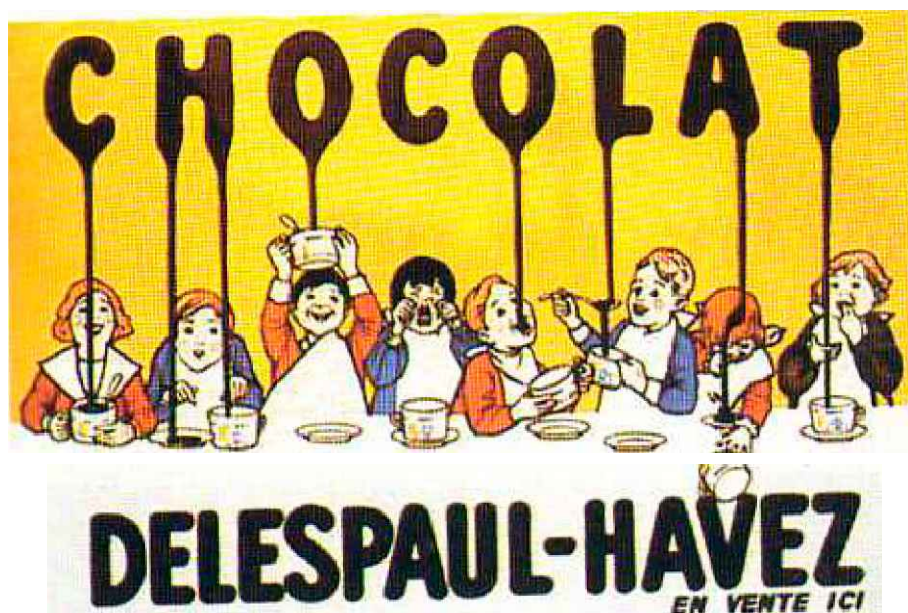
El praliné: en este caso, el chocolate se mezcla con avellanas o almendras garrapiñadas, es decir, recubiertas de azúcar caramelizado. Se trata de una invención casual del chef del duque de Plessis-Praslin, a quien un día, en torno a 1650, accidentalmente se le cayeron unas almendras en el caramelo. Su combinación con el chocolate resulta excepcional y, de hecho, la masa de praliné se utiliza mucho para los bombones rellenos.

EL SABOR Y EL AROMA: COMER CHOCOLATE, HACIA LA DEGUSTACIÓN MODERNA

Pero todo esto no llegó hasta principios del siglo XVIII: la primera barrita de chocolate apareció en Londres en 1674 y habría que esperar hasta 1847 para que empezaran a producirse las primeras chocolatinas tal como las concebimos hoy.

Hasta entonces el chocolate se consumía exclusivamente como bebida. Se degustaba un líquido oscuro y pastoso al que se le culpaba de ser origen de innumerables vicios, pero también se le atribuían grandes virtudes que lo convertían casi en un alimento, nutritivo y reconstituyente. Y de este modo lo que era una bebida espumosa, picante, un poco amarga, como la habían creado los pueblos precolombinos de Centroamérica, una poción curativa y casi mágica (como veremos más adelante), se fue transformando con el paso del tiempo en ese delicado néctar aterciopelado que degustamos en la actualidad.

Durante todo el siglo XVIII, el chocolate a la taza fue el protagonista, suplantando en muchos casos al café y al té entre los aristócratas y la alta sociedad de la época. El arte de preparar el chocolate era entonces muy refinado: no había noble o aristócrata que no tuviera un sirviente personal especializado en esta tarea. En esa época aparecieron los primeros dulces a base



de chocolate, una innovación importante que marcó el camino para posteriores genialidades.

Hoy el chocolate se consume sobre todo sólido. A veces se come cediendo a un deseo irrefrenable y es difícil parar. Nos lo llevamos a la boca con ansiedad, su perfume

nos embriaga y nos envuelve poco a poco una sensación de felicidad mientras el cacao desarrolla lentamente sus aromas. ¿Quién puede resistirse a este placer extremo? Son muchos los golosos, más cada día, y cada vez son más exigentes los apasionados del chocolate. La degustación del chocolate ha pasado de ser algo exquisitamente privado y un poco culpabilizador a estar sostenida por unas reglas precisas, casi un ritual, y por una cierta elaboración teórica. Pero, ¿cómo se reconoce un buen chocolate y cómo se aprecia plenamente?

El chocolate, gracias a la manteca de cacao, es el único alimento del mundo que se derrite a la temperatura corporal: inunda la boca con sus aromas, en una experiencia que estimula no sólo el paladar. Todos los sentidos participan en la captación de las sensaciones, a veces muy sutiles, que produce un trocito de chocolate.

Déjese guiar. Y póngase cómodo, ésta es la primera regla.

Trate de estar en ayunas, o al menos de tener la boca limpia de cualquier otro sabor. Conviene empezar por el chocolate menos amargo, para pasar gradualmente al que tenga mayor contenido de cacao. Por tanto, es mejor probar primero el chocolate con leche y luego el fondant; y el chocolate relleno antes que el sencillo.

La temperatura ideal para degustarlo es entre 18 y 25 °C.

Un buen chocolate debe resultar liso y sedoso al tacto. Lo primero que hay que hacer es mirarlo, valorar su aspecto: debe ser brillante, sin manchas. Si percibe eflorescencias, una patina blanca grisácea, significa que ha sufrido demasiado calor, tanto que la manteca de cacao se ha derretido aflorando a la superficie para después cristalizarse nuevamente. No es algo grave y,

ARriba: parece que la idea original para este famoso cartel de 1925 fue de un obrero de la empresa DeleSPAUL-HAVEZ. ABAJO: voluntarias norteamericanas preparan chocolate caliente para sus compatriotas que luchan cerca de Varennes, en 1918.





HOY EN DÍA TIENDE A VALORARSE SOBRE TODO EL CHOCOLATE PURO, EN TABLETA, Y SE APRECIAN LAS MUCHAS VARIEDADES DISPONIBLES, PERO DESDE SIEMPRE LA PRODUCCIÓN ARTESANAL HA DADO GRAN IMPORTANCIA A LOS BOMBONES Y PRALINÉS, INSPIRÁNDOSE EN RECETAS YA BIEN CONSOLIDADAS O CREANDO LAS SUYAS PROPIAS, ORIGINALES, NACIDAS DEL GUSTO Y LA CREATIVIDAD DE HÁBILES MAESTROS CHOCOLATEROS ANÓNIMOS.



(D)

de hecho, este chocolate se puede recuperar atemperándolo. Otra cosa es que la eflorescencia se deba a un exceso de humedad (por estar en la nevera, por ejemplo) que haya hecho aflorar el azúcar, el cual se cristaliza haciendo que el chocolate resulte granuloso; puede comérselo si quiere, pero no le dará grandes satisfacciones. El chocolate fondant debe ser marrón oscuro, tendiendo

a rojo. El chocolate con leche debe tener un color marrón brillante, no demasiado oscuro. El chocolate blanco, un tono marfil brillante tendente a amarillo pajizo.

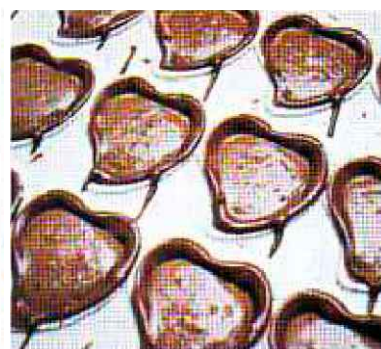
A continuación, olfatéelo, evaluando su olor: aprecie primero los aromas superficiales, luego respire profundamente y prepárese para percibir un aroma no demasiado dulce, donde el cacao es dominante. Si el chocolate es de buena calidad, no será difícil reconocer de inmediato sus ingredientes básicos. Por último, vigile que no haya olores a quemado o a alguna sustancia química.

Pártalo y preste mucha atención al sonido. Debe ser claramente seco en el chocolate fondant; un poco menos en el chocolate con leche y el blanco. Un buen chocolate se rompe limpiamente, sin desmigajarse.

Por último, lléveselo a la boca. Póngase un trocito sobre la lengua y deje que se derrita unos segundos liberando sus aromas primarios, determinados por la calidad y la procedencia de las semillas empleadas. Deben ser armoniosos y despedir fragancia de cacao. Después mastíquelo, sólo lo necesario para aumentar la superficie de contacto con el paladar. Sentirá entonces notas afrutadas y especiadas, las más diversas y sorprendentes. Piense que en los diversos tipos de chocolate se pueden reconocer más de cuatrocientas (fragancias como vainilla, regaliz, clavo, miel, leche...), adoptando los mismos criterios que se usan para degustar el vino.

Finalmente, evalúe la persistencia de los aromas y el eventual retrogusto. El sabor de un buen chocolate puede durar hasta cuarenta y cinco minutos. En el chocolate fondant, la primera sensación de dulzor dejará paso a una nota amarga y a la acidez del cacao, que sin embargo no debe ser predominante. Según la calidad del grano de cacao se pueden percibir notas de caramelo, de cítricos, frutas del bosque, tabaco y muchas otras. El chocolate con leche se distinguirá por su evidente fragancia a leche, a azúcar, pero también a miel y vainilla. El chocolate blanco une al sabor de la manteca de cacao el de la leche, además del agradable aroma de la vainilla y el caramelo.

EL PLACER QUE PUEDE PRODUCIR EL CHOCOLATE ES TAL QUE NOS HACE DETENERNOS POR UN INSTANTE: ES UNA PASIÓN QUE NOS DEVUELVE A LA INFANCIA. PODEMOS DISCUTIR SOBRE LAS NORMAS DE LA CORRECTA DEGUSTACIÓN O ELABORAR UNA TEORÍA SOBRE SU SABOR, PERO EN ÚLTIMA INSTANCIA EL CHOCOLATE ES UN ASUNTO «DE CORAZÓN».



¿Qué alquimias se producen en el laboratorio de un chocolatero? El maestro chocolatero, un auténtico creador, parte de la semilla de cacao y se encarga de la confección del producto siguiendo paso a paso las fases de su elaboración.



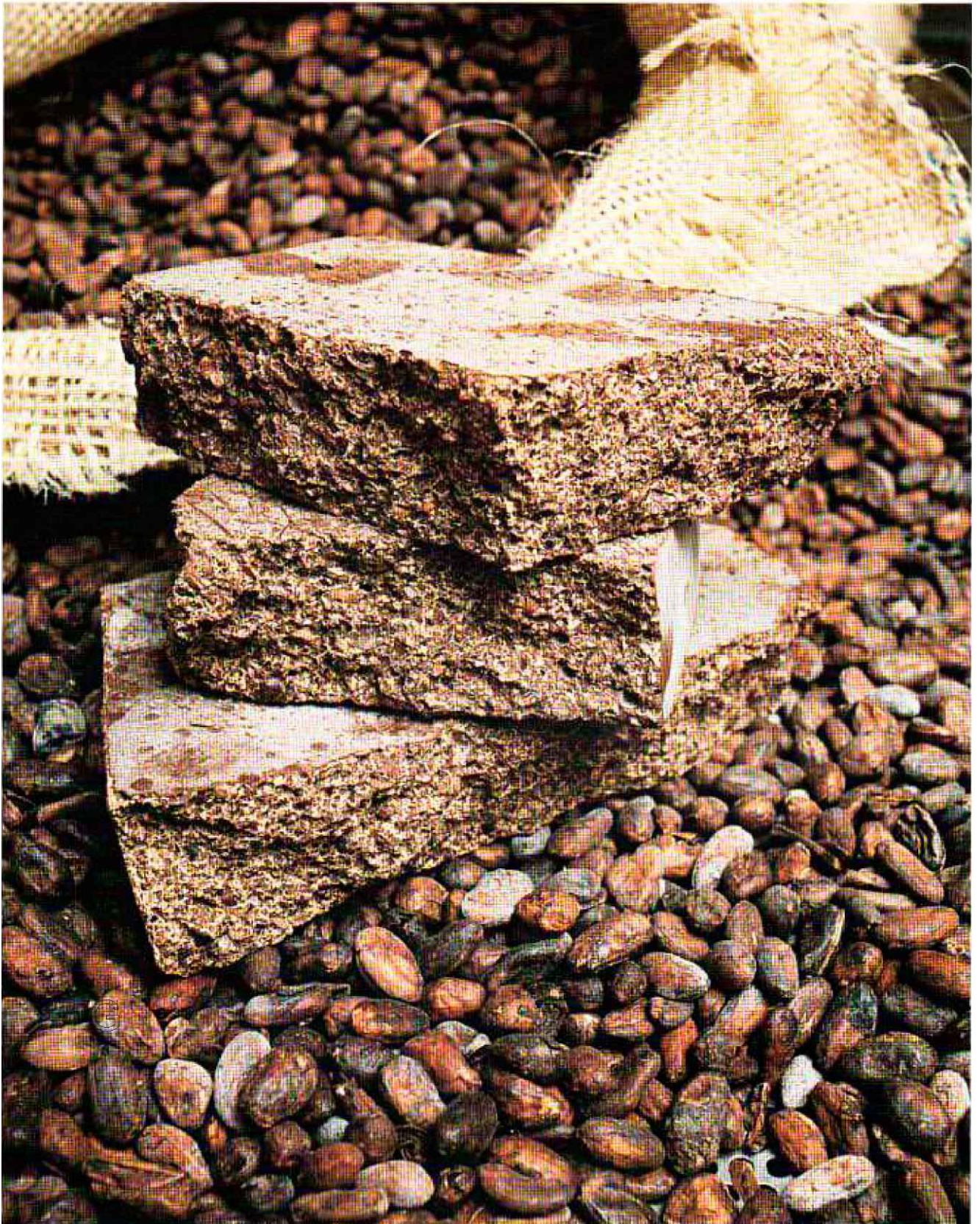
La semilla y la gianduja: detrás de una simple tableta

Vamos a adentrarnos en un camino que nos hará avanzar hacia atrás, desde el laboratorio de producción a la plantación de cacao en las zonas tropicales. Como veremos, es un proceso en el que no puede dejarse nada al azar: la búsqueda de calidad exige un estrecho control en todo el proceso, que es amplio en tiempo y espacio.

ARRIBA: CHIQUILLO SUBIDO A UN ÁRBOL DE CACAO, EN EL CORAZÓN DE LA PLANTACIÓN, EN TORNO A LOS AÑOS CINCUENTA. EN LA PÁGINA SIGUIENTE: LAS SEMILLAS DE CACAO DESPUÉS DE LA FERMENTACIÓN. TOSTADAS Y MOLIDAS, SE CONVERTIRÁN EN PASTA DE CACAO: EN TORTAS DE TRES KILOS, SE DEJARÁ ENVEJECER PROTEGIDA DE LA LUZ Y LA HUMEDAD. Y AL FINAL LLEGA LA ELABORACIÓN: EN ESTE CAPÍTULO SEGUIREMOS TODAS SUS FASES EN LOS LABORATORIOS PEYRANO.

No es una tarea fácil encargarse en el laboratorio de producción de elegir entre las muchas calidades de granos de cacao; tampoco lo es preparar y equilibrar la mezcla entre los diversos *crus*, las procedencias, según las características de cada uno, para obtener el cacao más adecuado. Se requieren experiencia, tecnología y pasión. Son muchas las variables, la materia con la que se trabaja es extremadamente sensible a las condiciones ambientales; es necesaria la entrega completa y el esfuerzo constante de quien se empeña en la tarea de fabricar chocolate.

En el otro extremo de este recorrido, en un contexto completamente diferente, se procede a la selección de las variedades arbóreas y del terreno más adecuado para su plantación; después, a partir del cuarto año, se realiza la recogida de los frutos a mano, un trabajo pesado. Luego están las rutas comerciales –y una situación internacional que varía con el tiempo– que llevan hacia Europa y el resto del mundo.





LAS SEMILLAS DE CACAO RECIÉN TOSTADAS CAEN EN EL RECIPIENTE CON PALAS ROTATORIAS DONDE SE ENFRÍAN. LA TOSTADURA DETERMINA EL SABOR FINAL DEL CHOCOLATE: UNA TOSTADURA MÁS FUERTE PARA UN AROMA MÁS INTENSO, AUNQUE A VECES SE HACE TAMBIÉN CUANDO EL GRANO ES DE CALIDAD INFERIOR. LAS SEMILLAS DE MAYOR CALIDAD SE TUESTAN A TEMPERATURAS POCO ELEVADAS, PARA PRESERVAR SU AROMA.



LA FABRICACIÓN DEL CHOCOLATE

La fase más importante, la más delicada, que determinará el sabor final del cacao es la **torrefacción**.

Después de una criba a mano para eliminar impurezas y eventuales semillas deterioradas, los granos de cacao se introducen en una máquina donde son tostados a una tem-

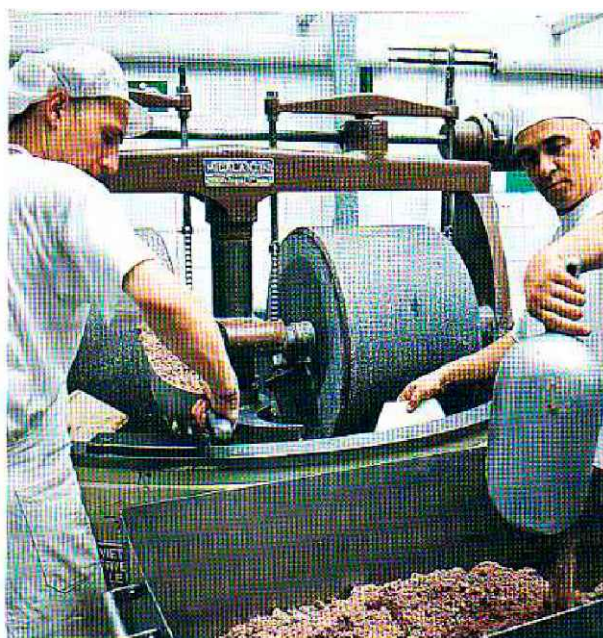
peratura de 120-140 °C durante un tiempo que varía entre 10 y 30 minutos. Cada calidad de cacao requiere un tiempo de tostado diverso; mientras dura esta operación se deben realizar controles continuos para garantizar un grado de tostadura óptimo que permita al cacao expresar lo mejor de sus aromas. Una vez tostadas, las semillas se echan en un recipiente cilíndrico descubierto donde unas palas rotatorias las mueven continuamente para enfriarlas.

Se pasa entonces a la rotura de las semillas en una trituradora cuya tarea es romper las semillas y quitarles la piel mediante el efecto de fuertes chorros de aire aplicados a través de rejillas cada vez más finas, sobre las que se criban las semillas partidas.

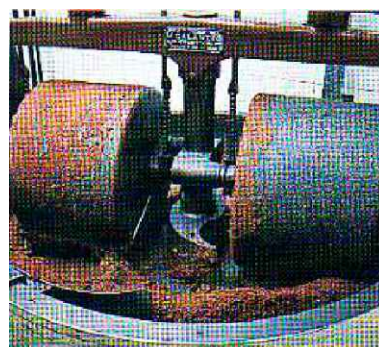
El granulado de cacao sin piel así obtenido se echa en la mezcladora, una máquina trituradora muy especial donde unas pesadas ruedas de granito lo presan y lo trabajan transformándolo en una pasta densa, cremosa, llamada pasta de cacao. Después ésta se divide en tortas que requieren un breve periodo de reposo, que suele ser de 3-4 meses, antes de entrar en el ciclo de producción.

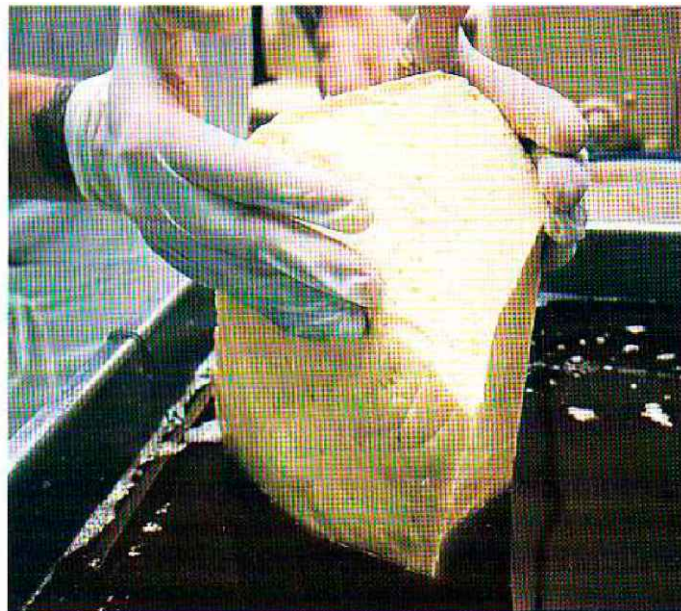
En la fase siguiente la pasta de cacao, pulverizada, se mezcla con azúcar refinado y se pasa de nuevo por la mezcladora para después incorporarla a una primera cantidad de manteca de cacao licuada. Se obtiene así la pasta de chocolate que después se refina y se machaca hasta reducirla a copos o a un polvo de grano finísimo (< 30 micras).

El procedimiento de **conchado**, inmediatamente posterior, consiste en trabajar la pasta de chocolate en grandes tinajas (conchas) donde se mantiene



ARRIBA: AL FINAL DE LA MADURACIÓN, LA PASTA DE CACAO (A LA IZQUIERDA) SE PULVERIZA JUNTO CON EL AZÚCAR EN LA MEZCLADORA. ABAJO: LA MEZCLA SE REFINA POSTERIORMENTE USANDO DE NUEVO LA MEZCLADORA, PARA REDUCIR AL MÍNIMO LAS PARTÍCULAS SÓLIDAS DE CACAO. CUANTO MÁS DIMINUTAS SEAN ESTAS PARTÍCULAS, MÁS INTENSO SERÁ EL AROMA DE CACAO PERCIBIDO EN EL PALADAR.





ARRIBA Y DERECHA: PARA PODER USARLA EN LA ELABORACIÓN DEL CHOCOLATE, LA MANTECA DE CACAO SE FUNDE UTILIZANDO UNOS CALENTADORES ESPECIALES QUE LA MANTIENEN A UNA TEMPERATURA CONSTANTE.

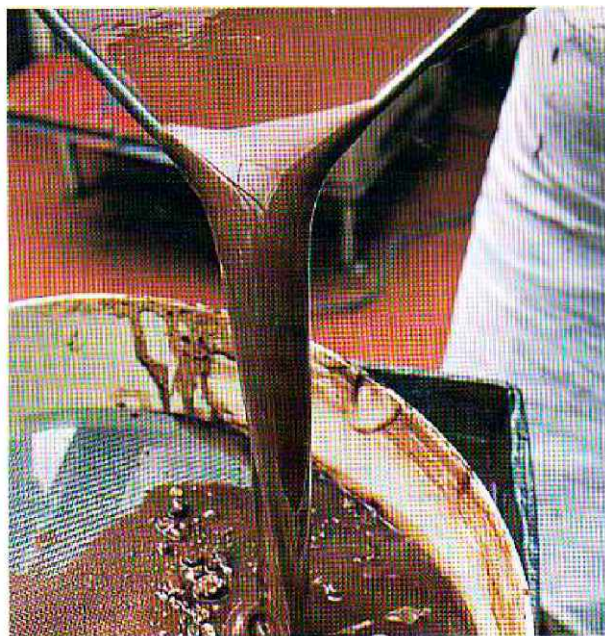
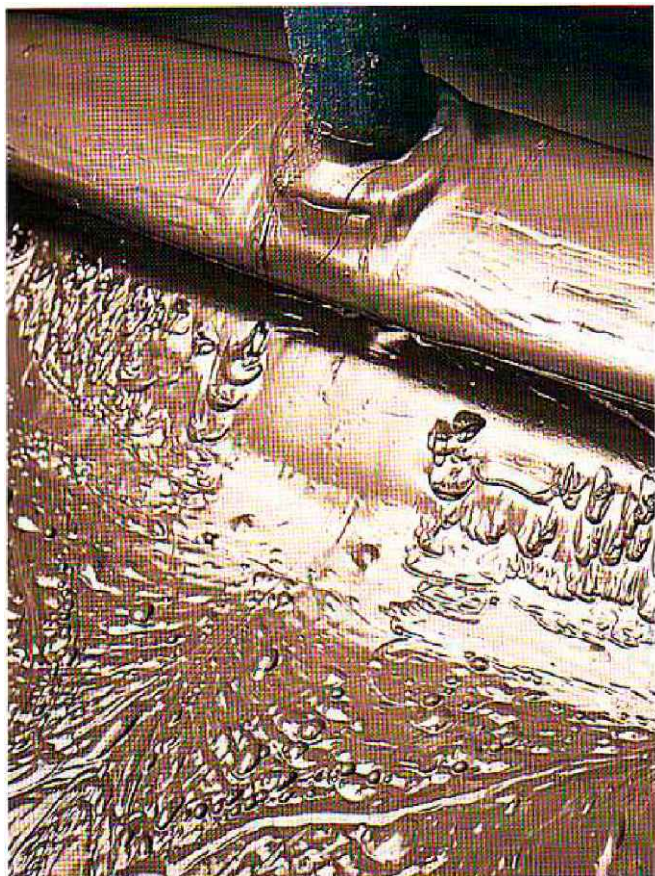
ESTA PECULIAR SUSTANCIA GRASA SE CARACTERIZA POR TENER UNA TEMPERATURA DE FUSIÓN APENAS INFERIOR A LA DEL CUERPO HUMANO, Y POR ESO TAMBIÉN SE EMPLEA MUCHO EN LA FABRICACIÓN DE COSMÉTICOS.

a una temperatura de 60-80 °C durante un período que puede variar entre 8 horas y 5 días, en el caso de los productos más refinados. La pasta se hace casi líquida por efecto del calor provocado por el movimiento, y es en este punto cuando se añade más manteca de cacao; los porcentajes varían según el tipo de chocolate que se vaya a producir. Con el conchado todos los componentes básicos se mezclan perfectamente, se evapora cualquier po-

sible resto de humedad, así como los ácidos volátiles, dando al chocolate homogeneidad y una consistencia sedosa, casi aterciopelada.

La fase siguiente es el **templado, atemperado o temperado**. El chocolate se calienta lentamente hasta alcanzar los 45 °C, de modo que se funda toda la parte grasa, y después se enfría bruscamente hasta 27 °C. Se aumenta entonces su temperatura a 29-30 °C, en el caso del chocolate con leche, y a 31 °C, en el caso del chocolate fondant. Esto permite lograr una cristalización fina y regular de la manteca de cacao que, amalgamándose perfectamente con los otros componentes, le da al chocolate un aspecto muy brillante. El chocolate bien atemperado se solidifica muy rápidamente —en dos minutos el fondant, en unos tres minutos el chocolate con leche— y se separa de los moldes sin dificultad durante el moldeado: una técnica adecuada también para la producción casera de adornos, huevos de chocolate o bombones, como veremos más adelante.

Llegamos al final del recorrido. El chocolate está listo para el **moldeado**. Para ello se vierte en moldes de plástico colocados en bases que vibran y sacuden los moldes para favorecer la distribución uniforme del chocolate y eliminar eventuales burbujas de aire. Al salir del laboratorio propiamente dicho, las barritas o los bloques pasan por un túnel refrigerante: ya están listos para la confección. Durante el almacenaje, el chocolate se conserva a una temperatura de 15-16 °C y una humedad relativa inferior al 50%. El fondant es el menos deli-

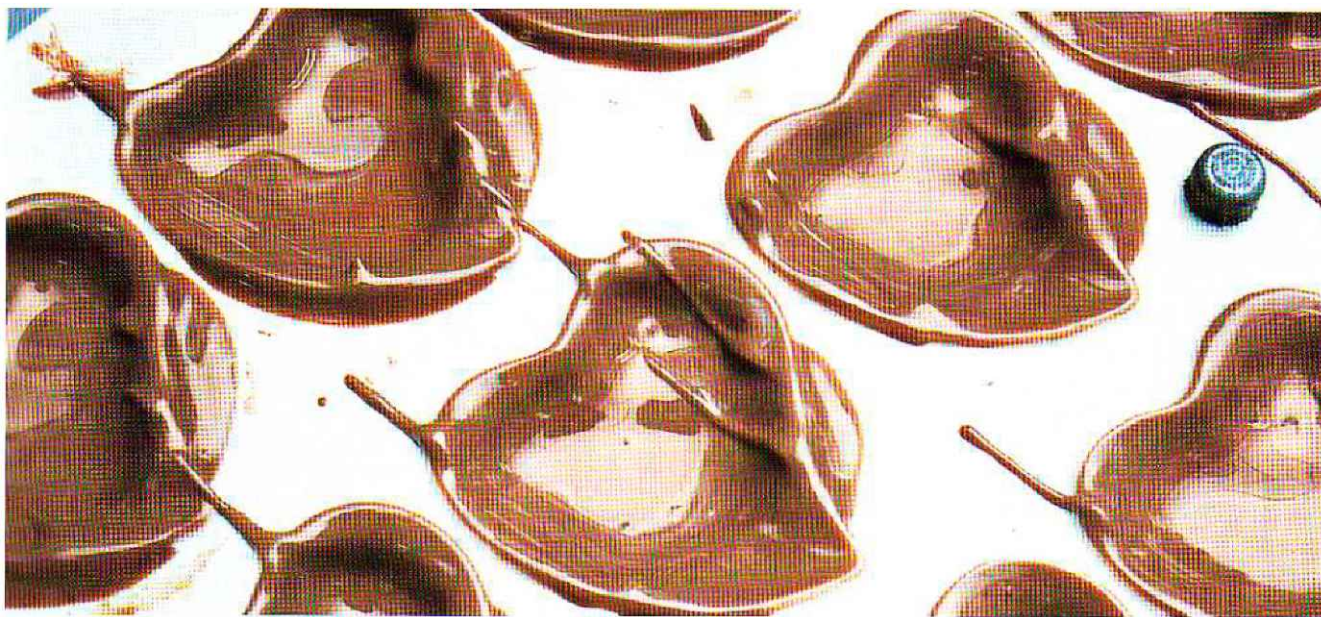


IZQUIERDA: DURANTE EL CONCHADO EL CHOCOLATE PIERDE SU RETROGUSTO AMARGO GRACIAS A LA OXIGENACIÓN PROVOCADA POR EL MOVIMIENTO DE LAS CONCHAS.

ARRIBA: FILTRADO DEL CHOCOLATE DURANTE SU ELABORACIÓN.

ABAJO: PARA HACER CHOCOLATE CON AVELLANAS, SE UNE UN CHOCOLATE DE COBERTURA CON LECHE ATEMPERADO CON AVELLANAS TOSTADAS (A LA IZQUIERDA) Y DESPUÉS, LA PASTA SE ECHA EN MOLDES DE POLICARBONATO PARA ELIMINAR LAS BURBUJAS DE AIRE.





ARRIBA: LA MÁQUINA MOLDEADORA DISTRIBUYE EN LOS MOLDES EL CHOCOLATE ATEMPERADO.

ABAJO: LOS MOLDES SITUADOS SOBRE UNA CINTA TRANSPORTADORA (A LA IZQUIERDA) SE CIERRAN (A LA DERECHA) Y PASAN POR EL TÚNEL DE REFRIGERACIÓN; DESPUÉS, LOS BOMBONES YA FORMADOS SE EXTRAEN DE LOS MOLDES A MANO.

cado de todos y permanece inalterado durante incluso tres años, siempre que no esté relleno; el chocolate con leche se conserva bien un año, pero el blanco después de ocho meses empieza a mostrar ciertas alteraciones.

El cacao en polvo. En este caso, después de la molienda, la pasta de cacao se presuriza en caliente en prensas hidráulicas especiales para extraer su parte líquida, es decir, la manteca de cacao. Se conserva la parte sólida, la llamada torta de cacao, que se pulveriza y alcaliniza para endulzar su sabor, siguiendo un procedimiento inventado por Van Houten en 1828. Este sistema ha permitido también dar el mejor uso a la manteca de cacao que, una vez refinada, se comercializa en bloques y se emplea para las coberturas y los chocolates blancos.





ARRIBA IZQUIERDA: ÉSTE ES EL PRODUCTO FINAL DE LA ELABORACIÓN, ILUSTRADA EN LA PÁGINA ANTERIOR, POCO ANTES DE SU CONFECCIÓN.

ARRIBA: EL TRADICIONAL CORTADO, CON DOBLE CAPA DE CHOCOLATE GIANDUJA CON UN CORAZÓN DE CHOCOLATE CON ALMENDRAS PIA-LINADAS.

IZQUIERDA: UN AUTÉNTICO CLÁSICO DEL CHOCOLATE EN ITALIA ESTÁ A PUNTO DE CUMPLIR CINCUENTA AÑOS; EL *GIANDUJOTTO*, EL PRIMERO DE PASTA DE GIANDUJA, CACAO, AVELLANAS PIAMONTESAS Y AZÚCAR, FUE TAMBIÉN EL PRIMER CHOCOLATE QUE SE ENVOLVIÓ EN PAPEL.

ABAJO: UN BUEN EJEMPLO DEL ARTE DE LA DECORACIÓN, UNA ROSA DE CHOCOLATE SE MODELA A MANO EN TORNO A UN CLAVO CUBIERTO DE PAPEL DE ALUMINIO, VALIÉNDOSE DE UNA MANGA PASTELEIRA CON BOQUILLA ACHATADA. PARA ESTE TIPO DE TRABAJOS SE SUELE EMPLEAR UN TIPO ESPECIAL DE CHOCOLATE NO CONCHADO.





ARRIBA: IMAGEN DE PRINCIPIOS DE LOS AÑOS CINCUENTA EN SAMOA OCCIDENTAL; EL ÁRBOL DEL CACAO CON SUS EXTRAÑOS FRUTOS REPRESENTA A LOS OJOS DE LOS EUROPEOS EL APOGEO DE LA NATURALEZA TROPICAL.

ABAJO: LA VAINA MIDE CERCA DE UN PALMO Y PESA ENTRE 200 G Y 1 KG; CADA FRUTO CONTIENE VARIAS DECENAS DE SEMILLAS INMERSAS EN UN LÍQUIDO BLANCO MUCILAGINOSO.



LAS TIERRAS DEL CACAO: EL CULTIVO

El chocolate nace del fruto del árbol del cacao, una vaina ovoide que a modo de cofre protege estas habas marrones como si se tratara de piedras preciosas. Arriban de tierras lejanas en sacos de yute y conservan aún su aura exótica, trayéndonos el perfume y la fascinación de los trópicos.

El árbol del cacao, *Theobroma cacao*, crece sólo en la franja ecuatorial comprendida entre los 20° latitud norte y los 20° al sur del ecuador. Requiere una temperatura ambiental entre 20 y 32 °C, sin bajar nunca de 18 °C, y un clima bastante húmedo con precipitaciones entre 1.500 y 2.000 mm anuales. Es una planta delicada, no soporta ni el exceso de sol ni el viento: los árboles del cacao suelen crecer bajo la fresca sombra de hileras de plátanos y cocoteros. Pueden alcanzar una altura máxima de 10 m, pero en las plantaciones se podan para que no pasen de 4 o 5 m, y facilitar así la recolección del cacao. Crecen muy deprisa, tanto que florecen al segundo año de vida y a partir del cuarto año ya fructifican.

La floración es espectacular: se llena de pequeñas flores rosáceas sin perfume, aunque sólo una de cada cien se transforma en fruto. La vaina crece directamente sobre el tronco o en las ramas más gruesas, mide alrededor de un palmo o cuarta (entre 15 y 25 cm) y por su forma recuerda a un balón de rugby. Los frutos pasan del color verde al amarillo, al rojo púrpura o al morado. Pero cualquier cultivador sabe que el único modo de conocer su grado de maduración es el sonido sordo que producen al golpearlas con los dedos. Cada vaina contiene una media de cuarenta semillas, envueltas por una pulpa blanca y jugosa, un poco dulce, que evoca lejanamente el sabor del melón. La recogida es una operación bastante deli-

cada y se realiza con el método tradicional, que se podría decir que es casi un ritual.

Cualquier alteración del tallo puede poner en peligro la siguiente floración. Por eso nunca se trepa a la planta del cacao: las vainas se recogen a mano o con largos bastones en los que se montan hojas cortantes.

Las vainas suelen romperse con palos de madera en el mismo lugar de la recogida; es la mejor forma de no mellar el involucro de las semillas y no poner en peligro la fermentación. Las semillas se extraen a mano y se ponen a fermentar. En muchas plantaciones se sigue aún el antiguo procedimiento de exponerlas al sol entre dos capas de hojas de plátano, colocadas en círculo, apenas superpuestas una con otra. Donde se dispone de mayor infraestructura, las semillas se echan en cajones de madera que se apilan dentro de locales y se mueven de tanto en tanto.

Durante la fermentación la temperatura alcanza los 60 °C y el revestimiento de las semillas se ablanda hasta hacerse casi líquido para después fermentar transformándose en alcohol. En esta fase, al mover los granos de cacao se permite la circulación del aire, que garantiza una fermentación uniforme y evita la germinación. De este modo se provoca la oxidación y, por tanto, la transformación del alcohol en ácido acético: esta reacción química determina el color y, sobre todo, el aroma del cacao. La fermentación puede prolongarse entre tres días y una semana. Cuanto más larga sea, más intenso será el aroma del cacao, de modo que se calcula también en función del gusto predominante en los países adonde se va a exportar.

El paso siguiente es secar las semillas para reducir la humedad aún presente (del 80% a sólo el 6-7%), interrumpiendo la fermentación y evitando que se desarrollen mohos. El secado se suele realizar de manera natural, con la exposición al sol durante unas dos semanas. Las semillas se remueven continuamente y se tapan durante la noche o si hace mal tiempo. En otros casos se procede al secado artificial mediante chorros de aire caliente. Y finalmente llega el momento de la criba, la limpieza y el almacenamiento de las semillas de cacao en los sacos de yute, que se repartirán por todo el mundo.

MIL VARIEDADES, TRES GRANDES FAMILIAS

La planta del cacao presenta muchísimas variedades, pero para simplificar podemos reunir las en tres grupos fundamentales: criollo, forastero y trinitario.

Criollo: Es el cacao de los mayas, el único cultivado en el siglo xvii, originario de México, de América Central y en especial de Venezuela; de hecho, la variedad más apreciada, llamada «porcelana», proviene de Maracaibo; en el pasado se llamó también «caracca». Es un cacao difícil de cultivar porque es muy sensible a las enfermedades, por lo que constituye tan sólo el 5% de la producción mundial. Es la variedad más apreciada, de la que se obtiene el chocolate más fino. Rico en manteca de cacao, tiene un sabor delicado y aromático, nada amargo y con baja acidez. Es muy caro y no suele utilizarse puro, sino mezclado con otros tipos. Hoy se cultiva sobre todo en Venezuela y Madagascar.



ARRIBA: EN LOS MÁRGENES DE UNA PLANTACIÓN ECUATORIANA, UN RECOLECTOR HA ABIERTO ALGUNAS VAINAS E INSPECCIONA SU CONTENIDO.

ABAJO: ALGUNAS MADRES LLEVAN A SUS NIÑOS A CUESTAS MIENTRAS TRABAJAN EN LA RECOLECCIÓN Y LES DAN GRANOS DE CACAO PARA QUE LOS CHUPEN.

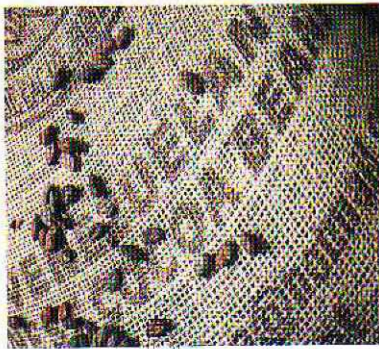
ABAJO IZQUIERDA: LOS INJERTOS PARA LA PROPAGACIÓN DEL CULTIVO SE PREPARAN SUMERGIENDO LOS EXTREMOS CORTADOS EN UN LÍQUIDO FERTILIZANTE.





ARRIBA: SEGADO DE LAS SEMILLAS EN LAS PLANTACIONES DE SANTO TOMÉ, JUNTO AL GOLFO DE GUINEA, DONDE EL CULTIVO DEL CACAO REPRESENTA LA CASI TOTALIDAD DE LAS EXPORTACIONES.

ABAJO: VENEZUELA, QUE JUNTO CON ECUADOR HA CUBIERTO BUENA PARTE DE LAS NECESIDADES EUROPEAS A LO LARGO DE TRES SIGLOS, SE DISTINGUE HOY EN DÍA, SOBRE TODO, POR LA CALIDAD DE SUS PRODUCTOS.



Forastero: originario de la Amazonia, los portugueses lo introdujeron en la isla de Santo Tomé. Es el más difundido, sobre todo en África y, naturalmente, en Brasil; llega a constituir el 89% de la producción mundial, gracias a que se adapta fácilmente a diversos terrenos. Se considera un cacao de poca calidad, de sabor amargo y ácido, salvo el llamado «nacional» o «de Arriba», particularmente fino y perfumado, que procede de la elaboración de las semillas de la variedad *amelonado*, procedente de Ecuador.

Trinitario: es un híbrido, resultado del cruce de las dos variedades antes citadas. Implantado en torno a 1727 en Trinidad para sustituir a las plantaciones de «criollo» destruidas por un ciclón, resultó ser una planta muy resistente. Su fruto presenta las características de las dos variedades de las que procede; tiene un buen contenido de manteca de cacao y un aroma refinado, por lo que se emplea en la producción de chocolate fino. Hoy se cultiva sobre todo en Centroamérica, Sudamérica, Indonesia y Sri Lanka.

De este modo, por el efecto natural y por el impulso que le dio el hombre desde la época del Descubrimiento, desde las cuencas de los ríos Amazonas y Orinoco la planta del cacao se difundió por toda Centroamérica y Sudamérica, sobre todo en México, Venezuela y Ecuador, hasta llegar a Brasil y a las islas del Caribe: Trinidad, Santo Domingo, Martinica y Granada. En una segunda fase se plantaron extensos cultivos en Malasia y Java. Sin embargo, hoy el 65% de la producción mundial procede de África. Y de este 65%, Costa de Marfil produce nada menos que el 43%, mientras que el resto se lo reparten Ghana, Camerún y Nigeria.

Grandes cifras y, al mismo tiempo, aumento de la calidad. El mundo del cacao, y por tanto el mundo del chocolate, está orientándose hacia una producción cada vez más selectiva para satisfacer la creciente demanda de los consumidores, que buscan nuevas sensaciones para su paladar. Los mis-



mos productores, a su vez, se han vuelto muy exigentes y hábiles en la combinación de variedades y aromas. Al igual que en el argot del vino, en el del cacao se habla hoy de «cru» para referirse a la producción de un determinado territorio, claramente individuado, cuyo cacao, igual que la uva, recibe cualidades particulares de las características del suelo, la exposición al sol y la tasa de humedad.

Una tableta de chocolate de un solo origen, en la que se indica el *cru* de procedencia, a veces incluso miliesimado (como se hace con el vino), es hoy lo mejor que un amante del chocolate puede ambicionar: saborear un «criollo» fuerte e intenso como el Madagascar, sentir la emoción de un puro «chuao», la plantación de Venezuela más famosa del mundo por su perfumadísimo cacao... Por sus diferentes cualidades, cada *cru* tiene sus seguidores entre los expertos chocolateros (y entre los «chocoadictos», claro): «Sumatra» e «Indonesia», por la acidez que los hace idóneos para las mezclas con otras variedades más dulces, como el «guayaquil» o el «arriba» de Trinidad, ligeramente áspero; el cacao del Caribe, por su perfume y suavidad. Pero también tienen sus aficionados los *cru* africanos, todos de «forastero», por su sabor fuerte e intenso.

G

LAS RUTAS DEL CACAO EN EL COMERCIO INTERNACIONAL

Antes de empaquetarlo en sacos y presentarlo a los compradores, el grano de cacao se somete a un estricto control de calidad que empieza con el *cabrado*, durante el cual las semillas pasan por unos filtros giratorios con agujeros de diversos tamaños, lo que permite seleccionadas por sus dimensiones. La última valoración, vinculante para la clasificación en el mercado, depende del aspecto exterior de la semilla y del corte: los inspectores abren

ARRIBA: LAS SEMILLAS DEL PRECIADO «CRIOLLO» VENEZOLANO SE EXTIENDEN PARA SECARLAS AL SOL ANTE LA IGLESIA DE UNA HACIENDA HOY GESTIONADA EN RÉGIMEN DE COOPERATIVA, PERO FUNDADA HACE MÁS DE CUATROCIENTOS AÑOS EN EL CORAZÓN DE LA REGIÓN DE CHUAO, A 80 KM DE CARACAS.
ABAJO: EN GUAYAQUIL, ECUADOR, SE REALIZA EL PACIENTE TRABAJO DE CRIBA DE LAS SEMILLAS, YA LISTAS PARA LA EXPORTACIÓN.





ARRIBA: PESAJE Y EMPAQUETADO EN SACOS DE LA COSECHA EN LOS ALMACENES DE UNA PLANTACIÓN AFRICANA; IMAGEN DE 1922.

ABAJO: EL 13 DE SEPTIEMBRE DE 1932, LAS TRABAJADORAS DE JOSEPH S. FRY & SONS, HISTÓRICO FABRICANTE DE BRISTOL, POSAN PARA EL FOTÓGRAFO EN EL MOMENTO DE EMBARCAR EL QUE, CON TODA PROBABILIDAD, FUE EL PRIMER CARGAMENTO DE CHOCOLATE QUE SOBREVOLÓ LOS CIELOS DE GRAN BRETAÑA.



B
-
G

algunas semillas por la mitad en sentido longitudinal para comprobar la calidad de la fermentación, ya que basándose en ella el cacao se clasificará como «fino» o «corriente». Es entonces cuando el cacao abandona su país de origen, pues muy raramente el proceso de elaboración comienza en las zonas de cultivo. En la mayoría de los casos los productores de chocolate reciben el cacao a

través de intermediarios.

El precio, sujeto naturalmente a la ley de la oferta y la demanda, se fija en la Bolsa de Nueva York para los cacaos americanos (Coffee Sugar & Cocoa Exchange) y en la de Londres para los cacaos africanos y del sureste asiático (London International Finance Futures Exchange). El comercio mundial lo controlan hoy las multinacionales, como Nestlé y Philip Morris, que en algunos casos son también propietarias de todo el proceso productivo, desde la plantación hasta las fábricas de chocolate. La ley de mercado garantiza altos márgenes de beneficio para las industrias, mientras que los productores de cacao se encuentran en clara inferioridad, obligados a aceptar condiciones de venta determinadas por el interés económico de los países compradores, dotados de sólidas estructuras financieras y políticas.

A partir de los años cincuenta, muchos países productores de África crearon organismos para controlar el precio del cacao. En Nigeria y Ghana se instituyó un Marketing Board que compraba a los campesinos toda la cosecha a un precio fijado desde el inicio de la temporada y estableciendo precisos criterios de calidad. Pero a principios de la última década del siglo xx se volvió claramente a una economía de libre mercado, con evidentes ventajas para la larga cadena de intermediarios controlada por las multinacionales.

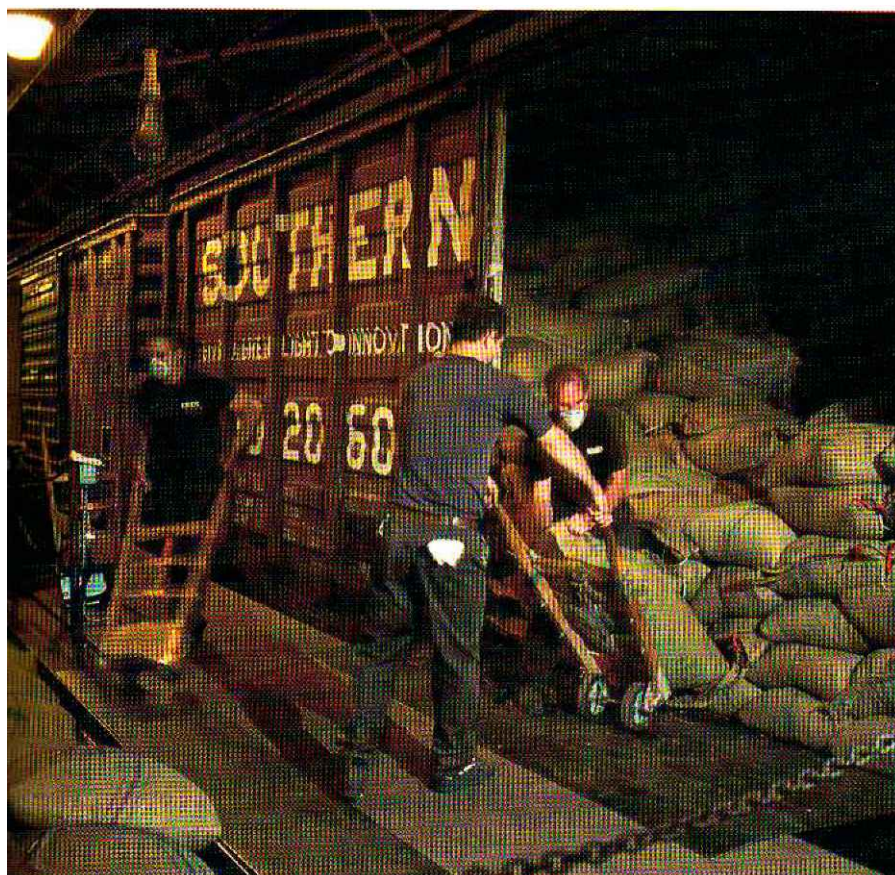
El Banco Mundial y la ICCO (International Cocoa Organization, que reúne a representantes de países productores, países consumidores, industrias y comerciantes del sector) han apoyado programas de desarrollo destinados al aprovechamiento intensivo de los cultivos, para mantener bajo el precio del

cacao, actuando así en favor de la industria y contra los intereses de los productores. Esto ha contribuido a que en muchos países se abandonase la producción de cacao para dedicarse a cultivos más rentables, como la coca.

Sin embargo, se perciben signos de una tendencia diversa. Algunos gobiernos de América del Sur, con el apoyo de los productores de chocolate, lanzan campañas para la destrucción de los cultivos de coca y su sustitución por cacao. Las organizaciones no gubernamentales dedicadas al desarrollo han favorecido el nacimiento de asociaciones de productores independientes que gestionan las redes del cacao apoyándose en las instancias de la cooperación internacional por el Comercio justo y solidario, para garantizarse ingresos justos y mejorar las condiciones de trabajo. En realidad, de la producción mundial de 2.850.000 toneladas (estimación de la ICCO para 2002-2003) solamente 1.600 pasan por las organizaciones para el Comercio justo y solidario (datos de la FLO: Fairtrade Labelling Organization). También la directiva aprobada por el Parlamento europeo (15 de marzo de 2000), que permite sustituir la manteca de cacao por grasas de diverso origen en una cantidad del 5% del peso del producto acabado, puede empeorar la posición económica de los países productores. Según datos de la ICCO, esta norma podría reducir el consumo de semillas de cacao en 120.000 toneladas, creando serias dificultades a las poblaciones locales. Baste pensar que tan sólo en África occidental más de once millones de personas dependen del cacao para vivir.

ABAJO: LA PLANTACIÓN DIOGO VOZ, UNA DE LAS MAYORES DE SANTO TOMÉ, MUESTRA HOY SEÑALES DE DETERIORO. EN EL PASADO, LAS ROÇAS CONSTITUÍAN NÚCLEOS AUTÓNOMOS RESPECTO A LA ADMINISTRACIÓN DE LA ISLA: LA LEY, SE DECÍA, NO PASA DE LAS PUERTAS DE LA PLANTACIÓN.

ABAJO IZQUIERDA: LLEGADA DE UN CARGAMENTO DE CACAO AL GRAN CENTRO DE PRODUCCIÓN DE HERSHEY, EN PENNSILVANIA.



«Éste es el origen del famoso chocolate», escribe el jesuita Clavijero en 1780, «que, junto con el nombre y los instrumentos para hacerlo, han adoptado las naciones cultas de Europa, aunque alterando bastante el nombre y mejorando la bebida para ajustarlo al lenguaje y al gusto de cada nación.»



La larga historia del chocolate entre dos mundos

por Alessandra Pecci

«A

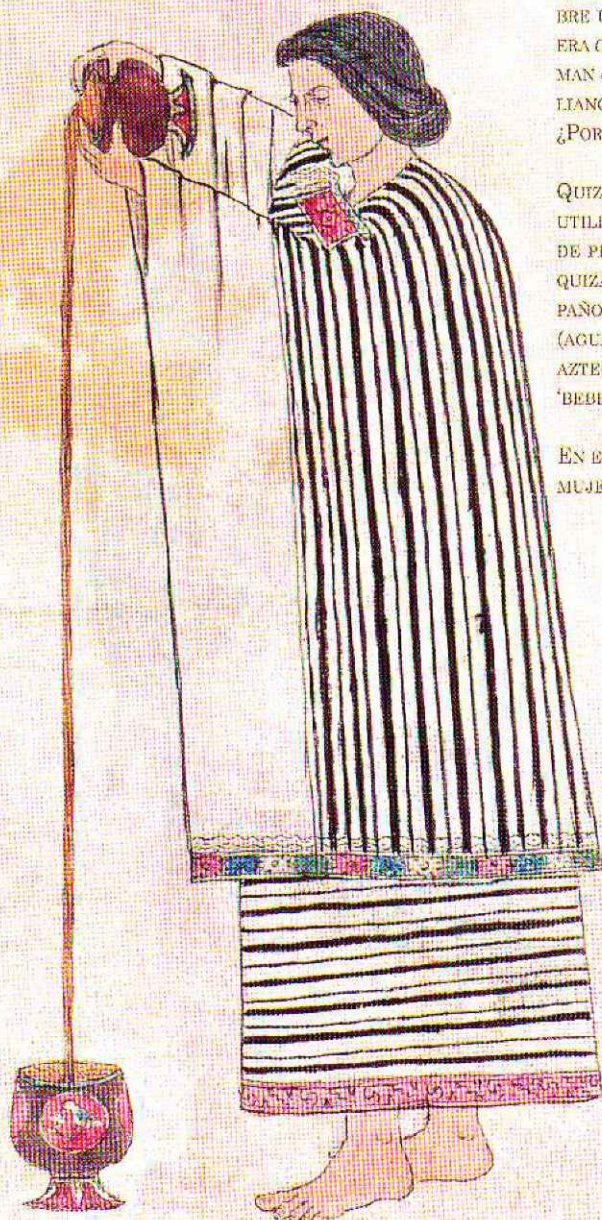
l árbol del que se extrae el cacao lo llaman *cacahuacuâhuítl*. Tiene hojas grandes, es de tamaño mediano, el fruto que produce es parecido a las mazorcas de maíz o un poco mayor y dentro tiene granos de cacao; por fuera es violáceo y por dentro, rojo. Cuando está fresco, si se bebe mucho, emborracha. Si se bebe moderadamente, refresca.»

ARRIBA: UN COMERCIANTE DE CACAO, DEL *CÓDICE FLORENTINO* DE FRAY BERNARDINO DE SAHAGÚN (SIGLO XVI). «QUIEN COMERCIA CON EL CACAO TIENE LA COSTUMBRE DE TENER PROPIEDADES DE CACAO Y LO LLEVA A VENDER, O BIEN LO COMPRA TODO JUNTO PARA VENDERLO AL POR MAYOR (...) EL BUEN COMERCIANTE DE CACAO VENDE LAS SEMILLAS GRANDES Y ESCOGIDAS.»

Bernardino de Sahagún, padre franciscano al que se debe una de las principales obras sobre la cultura azteca, describía así la planta del cacao a mediados del siglo XVI. Es sin duda una planta de origen americano, una de las muchas que no se encontraban en Europa antes del descubrimiento del Nuevo Mundo.

Su origen se localiza en una zona comprendida entre el sur de México y Guatemala, y la usaron por primera vez las antiguas civilizaciones mesoamericanas asentadas en la región. Probablemente unos siglos antes del nacimiento de Cristo se bebiera ya un líquido obtenido de la elaboración de sus semillas, aunque de sabor seguramente muy distinto del que estamos acostumbrados.

y una mexicana

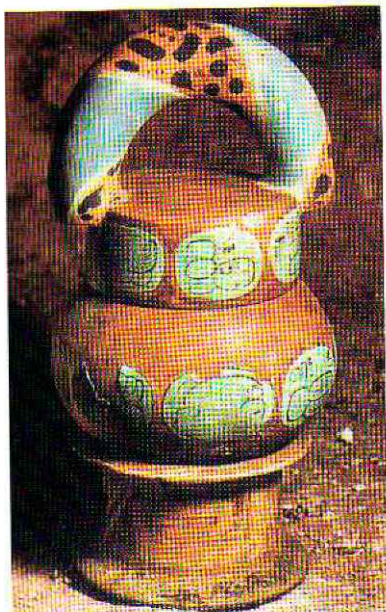


B
-
G

CACAHUATL: LA «BEBIDA DE CACAO»; CACAHUACHIUA: «HACER, PREPARAR EL CACAO»; CACAHUACHIUANI: «EL QUE PREPARA EL CACAO»; CACAUAPINOLLI: LA «BEBIDA, ESPUMA DE CACAO»; CACAPOCONILLOTI: «ESPUMA DE CACAO»; CACAUACHICHUA: «ALTERAR, IMITAR LA BEBIDA DEL CACAO»... PERO SI EL NOMBRE USADO PARA LAS BEBIDAS HECHAS CON CACAO ERA CACAHUATL, ¿POR QUÉ LOS FRANCESES LAS LLAMAN CHOCOLAT, LOS INGLESES CHOCOLATE, LOS ITALIANOS CIOCCOLATA Y LOS ESPAÑOLES CHOCOLATE? ¿POR QUÉ NO CACAUA-ALGO?

QUIZÁ PORQUE DERIVA DE LA PALABRA CHOCOLATL, UTILIZADA PARA DESIGNAR UNO DE LOS MÉTODOS DE PREPARACIÓN DEL CACAO MÁS EXTENDIDOS. O QUIZÁ DERIVA DE LA UNIÓN REALIZADA POR LOS ESPAÑOLES ENTRE EL VOCABLO MAYA CHOCOL Y ATL (AGUA), DE ORIGEN NÁHUATL, LA LENGUA DE LOS AZTECAS. O INCLUSO DEL VERBO MAYA CHOKOLA'I, 'BEBER CHOCOLATE JUNTOS'.

EN ESTA IMAGEN DEL CÓDICE TUDELA (SIGLO XVI), MUJER PREPARANDO CHOCOLATE.



ARRIBA: VASIJAS MAYAS HALLADAS EN UNA TUMBA NOBILIARIA DE RÍO AZUL, GUATEMALA (SIGLO V D.C.). LOS ANÁLISIS QUÍMICOS REALIZADOS EN ÉSTA Y OTRAS VASIJAS QUE TENÍAN GRABADA UNA REPRESENTACIÓN DEL CACAO HAN DEMOSTRADO QUE, EFECTIVAMENTE, SERVÍAN PARA CONSERVAR EL CHOCOLATE LÍQUIDO.

ABAJO: EN ESTA DECORACIÓN EL MONO PARECE SOSTENER UNA VASIJA FITOMÓRFICA CON FORMA DE VAINA DE CACAO.

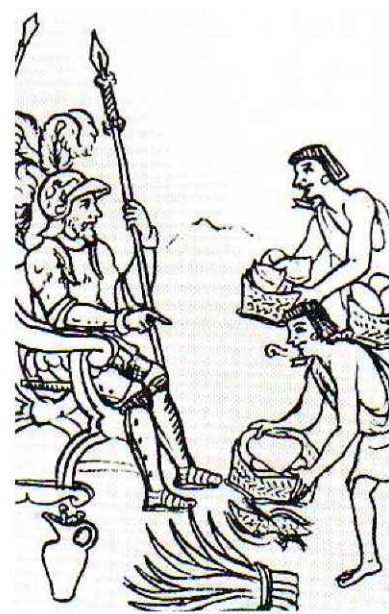


En algunas zonas de México, este líquido que se tomaba en la América precolombina (al que llamaremos «chocolate» a pesar de ser muy distinto de la bebida que consumimos hoy) todavía hoy lo lleva como ofrenda la familia del novio a la de la novia el día de la boda. Las mujeres pasan días enteros confeccionando las tabletas de cacao, molido y aderezado con especias, destinadas a la preparación de la bebida. Los representantes de ambas familias se visten de fiesta, con los colores fuertes y vivos de las telas indígenas; de fondo resuena la música, mientras se respira el extraño olor del *copal*, una especie de incienso quemado en las ocasiones importantes desde los tiempos anteriores al Descubrimiento.

Este regalo representa una tradición larga y arraigada, y testimonia el hecho de que el chocolate significa sobre todo riqueza.

CACAO, ALMENDRA Y MONEDA

Las semillas de cacao se usaban en el México antiguo como moneda de cambio en vez del dinero, cuyo uso no se conocía. Clavijero, jesuita que se refugió en Bolonia cuando la Compañía de Jesús fue expulsada de México en el siglo xvii, escribió que los aztecas tenían «cinco tipos de moneda» con las que se podían comprar sus productos. La primera era «una especie de cacao, diferente del que usaban en sus bebidas, que circulaba incesantemente de mano en mano, como el dinero entre nosotros...». También Cortés, el conquistador de México, describió estas semillas en una carta al rey de España como «una fruta similar a las almendras (...) que estiman tanto que la consideran en toda la región como una moneda y con ella compran todo lo necesario en los mercados y otros lugares». Cacao, almendra y moneda se traducían con el mismo término en un diccionario de la lengua otomí del siglo xvi, que se hablaba también en México central.



El uso de las semillas de cacao como moneda estaba tan extendido que existían incluso falsificadores. El franciscano Sahagún cuenta cómo «los malvados comerciantes de cacao» vendían semillas de cacao falsas, o bien granos pequeños que se ponían en remojo para engordarlos, o se tostaban en cenizas calientes y se envolvían con creta o tierra húmeda para aumentar su tamaño, o incluso cáscaras de semillas rellenas con una pasta negra obtenida del aguacate. Cuando llegaron los españoles estaban muy presentes en las lenguas locales expresiones como «falsificar el cacao», «cacao falsificado» y «falsificador de cacao». Los tributos a los reyes aztecas se pagaban también con semillas de cacao y Cortés, dándose cuenta del valor de aquella planta, organizó varias plantaciones en la costa, que eran propiedad de la corona española. También los mayas de Yucatán usaban el cacao como moneda de cambio. El padre Diego de Landa, responsable de la destrucción de la mayor parte de los códices mayas y autor al mismo tiempo del único libro sobre los mayas del siglo xvi, cuenta que en esa región «trocaban sal, ropas y esclavos por cacao».

Todavía en el siglo xix, John Lloyd Stephens, ex cónsul americano, que fue el primero en visitar las ruinas mayas, en su libro *Viaje a Yucatán* cuenta haber visto aún cambiar muchos objetos por cacao.

PARA LA MESA DE MOCTEZUMA

En realidad sólo se usaban como moneda las semillas de cacao más grandes y de mejor calidad. Las otras se utilizaban para preparar el chocolate: una apreciada bebida, reservada a las clases nobles y a los guerreros, sobre todo en los grandes banquetes. Se cuenta que Moctezuma, penúltimo de los reyes aztecas, «al terminar de comer, bebía normalmente un tipo de

ARRIBA IZQUIERDA: ESTE RECIPIENTE CON TRES PIES NOS MUESTRA LA MÁSCARA DEL DIOS DE LA LLUVIA, TLALOC, ALTERNADA CON ÁRBOLES DE CACAO.

ARRIBA: CORTÉS ES RECIBIDO CON OFRENDAS DE FRUTA Y CACAO POR LOS OTOMÍES, QUE ESPERAN LIBERARSE DEL YUGO AZTECA (CÓDICE FLORENTINO, XII, F. 47 R).

ABAJO: QUETZALCOATL, DIOS AZTECA Y MÍTICO REY DE TULA, ROBÓ A LOS DIOSES EL CACAO PARA LLEVÁRSELO A LOS HOMBRES. D. RIVERA, *EL ANTIGUO MUNDO INDÍGENA*.





ARRIBA: REUNIÓN EN LA CORTE DE UN SOBERANO MAYA. LA VASAJA MÁS ALTA, A LA IZQUIERDA, QUIZÁ CONTUVIERA CACAO, MIENTRAS QUE EN EL PLATO A LOS PIES DE LA TARIMA SE VEN UNOS TAMALES, COMIDA TÍPICA MEXICANA A BASE DE MAÍZ. EL CHOCOLATE SE CONSUMÍA EN ABUNDANCIA DURANTE LOS BANQUETES DE LA ELITE LOCAL (VASAJA MAYA, 600-900 D.C.).

PÁGINA SIGUIENTE, ABAJO: LA CORONACIÓN DE MOCTEZUMA REPRESENTADA EN LA *HISTORIA DE LAS INDIAS DE NUEVA ESPAÑA E ISLAS DE TIERRA FIRME* (LÁMINA 15) DEL PADRE DIEGO DURÁN. PENÚLTIMO REY DE LOS AZTECAS, CUENTAN QUE MOCTEZUMA SE BEBÍA CINCUENTA JARRAS DE CHOCOLATE AL DÍA.

PARA EL Suntuoso Banquete Ofrecido en su Coronación, cuenta el padre Durán que el soberano «distribuyó riquezas con gran liberalidad y grandeza y con gran abundancia para demostrar el valor de su persona. Y no sólo en esto, sino en la abundancia de comida. De hecho, se cuenta que cada día entraban en Ciudad de México más de mil indios cargados de ciervos, conejos, liebres, gallos y gallinas, y todo tipo de animales que los mexicanos comían y sacos de cacao para las bebidas».

G

chocolate «a su estilo», en el que había cacao batido con un batidor hasta hacerlo convertirse más en espuma que en cacao». Parece que durante el banquete de coronación del propio Moctezuma, una vez que todos habían comido abundantemente y se habían «lavado la boca y las manos», se presentaron en el comedor más de dos mil jarras llenas de cacao. Según Bernal Díaz del Castillo, un soldado que acompañó a Cortés en todas sus conquistas y que después las contó por escrito, las jarras estaban hechas «de oro fino». También los mercaderes, que cumplían un papel importante en la sociedad azteca, antes de partir en largos viajes y cuando regresaban, ofrecían cacao en abundancia a sus invitados y a los dioses para solicitar su protección o como acción de gracias.

Cuenta Sahagún que, en los banquetes anteriores a su partida, «apenas acababan de comer todos se lavaban de nuevo las manos y después se servía a cada uno su vaso de cacao y lo bebían, y luego tomaban las cañas de humo (cigarros) para chupar». Por lo tanto, el chocolate se bebía nada más comer y antes de fumar el tabaco,

otra planta originaria de América. En la preparación de la bebida, las semillas de cacao se tostaban en un plato (conocido como *comal*), luego se pelaban y se molían a mano en un *metate* (piedra plana inclinada) con un rodillo. El agua para diluir la pasta que se obtenía de este modo debía estar caliente; las especias usadas para sazonar eran diversas, aunque la más común era la guindilla. Si se quería un chocolate dulce, se añadían vainilla y miel.

Los gobernantes, los nobles y los guerreros no podían emborracharse, bajo pena de muerte y pública ignominia. Como nos cuenta Bartolomé de las Casas: «Los señores, los nobles y los guerreros aztecas tenían como señal de

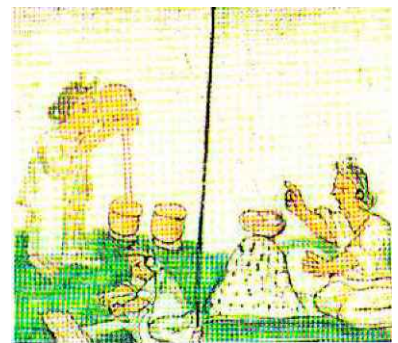
honor no beber vino. La bebida habitual era el cacao y otras bebidas hechas con harina de maíz tostado, que no emborrachan, pero dan fuerza y refrescan». A ellos se les reservaba la bebida de cacao con mayor cantidad de espuma y preparada usando cacao puro, añadiendo sólo especias. El resto de la población debía contentarse con un líquido obtenido mezclando granos de cacao de calidad inferior con semillas de otras plantas, sobre todo maíz.

A veces el chocolate se bebía frío: López de Gómara, a mediados del siglo XVI, comentaba que «el chocolate no emborracha, es más, refresca mucho y por eso lo beben cuando tienen calor y sudan». También Sahagún afirma que «el chocolate refresca, consuela y da fuerza».

UNA VÍA ENTRE EL HOMBRE Y LA DIVINIDAD

Cada semana se hacían en el templo ofrendas de chocolate con abundante espuma. Su gran valor se transluce también en una ceremonia similar a nuestro bautizo, descrita por el padre Diego de Landa a propósito de los mayas de Yucatán, durante la cual se ponía nombre al niño mojándolo con agua: en el agua se disolvía cacao.

Los mayas depositaban chocolate en las tumbas como ofrenda a los muertos y el recipiente destinado a contenerlo solía mostrar el glifo con el que se representaba el cacao y a veces el que indicaba su sabor: si se trataba de una bebida dulce o amarga, afrutada, mezclada con maíz o con guindilla.



LA RECETA DEL CÓDICE FLORENTINO

BERNARDINO DE SAHAGÚN, EXTENDIÉNDOSE SOBRE LOS «VICIOS Y VIRTUDES» DE LOS PUEBLOS MEXICANOS, ILUSTRÓ LA PREPARACIÓN DE LA BEBIDA DE CACAO:

«LA QUE VENDE EL CACAO PARA BEBER PRIMERO LO MUELE DE ESTE MODO: LA PRIMERA VEZ ROMPE Y DESMENUZA LAS SEMILLAS; LA SEGUNDA VEZ LAS MACHACA UN POCO MÁS; LA TERCERA Y ÚLTIMA VEZ, MUY MOLIDAS, LAS MEZCLA CON GRANOS DE MAÍZ COCIDOS Y LAVADOS, Y ASÍ MACHACADOS Y MEZCLADOS ECHA ENCIMA AGUA, EN UN VASO; SI ECHA Poca AGUA HACE UN CACAO BUENO; SI ES MUCHA, NO HACE ESPUMA. PARA PREPARARLO BIEN, SE OBSERVA LO QUE SIGUE: HAY QUE SABER QUE SE CUELA, DESPUÉS DE COLADO SE LEVANTA PARA QUE GOTEE Y ASÍ SE LEVANTA LA ESPUMA, Y SE SEPARA. A VECES SE VUELVE DEMASIADO ESPESO Y SE MEZCLA CON AGUA DESPUÉS DE HABERLO MOLIDO. EL QUE SABE PREPARAR BIEN EL CACAO LO VENDE BIEN HECHO Y BUENO COMO LO BEBEN LOS SEÑORES, SUAVE Y ESPUMOSO, ROJO, COLORADO Y PURO, SIN DEMASIADA MASA. A VECES AÑADE ESPECIAS AROMÁTICAS E INCLUSO MIEL DE ABEJAS Y ESPECIAS ROJIZAS; EL CACAO QUE NO ES BUENO TIENE MUCHA MASA Y MUCHA AGUA Y ASÍ NO HACE ESPUMA».

ARRIBA, LA PREPARACIÓN DEL CHOCOLATE: PRIMERO SE TUESTAN LAS SEMILLAS AL FUEGO, LUEGO SE MUELEN Y, DESPUÉS DE AÑADIRLES AGUA Y ESPECIAS, SE PASA EL LÍQUIDO DE UNA VASIJAS A OTRA PARA FORMAR LA ESPUMA, LA PARTE MÁS APRECIADA DE LA BEBIDA. (CÓDICE FLORENTINO, X f. 69 r.).



ARRIBA: PARECE SER QUE LOS ESPAÑOLES DE LAS COLONIAS BEBÍAN CHOCOLATE TODOS LOS DÍAS A HORAS CONCRETAS; SI NO, DECÍAN QUE PODÍAN PERDER LAS FUERZAS.

ABAJO: A LAS MONJAS LES ENCANTABA EL CHOCOLATE. LAS DE SANTA INÉS, OBLIGADAS POR EL OBISPO A RENUNCIAR A LA SIRVIENTA PERSONAL QUE SE DEDICABA A LA PREPARACIÓN DE LA BEBIDA, EMPEZARON A TOCAR LAS CAMPANAS Y NO CESARON HASTA QUE LLEGÓ DE ESPAÑA LA AUTORIZACIÓN PARA QUE PUDIERAN RECUPERAR SUS COSTUMBRES.



G

Al cacao se le atribuían también propiedades alucinógenas: se consideraba, por ejemplo, como un «hongo», de nuevo en palabras de Sahagún, porque emborracha e intoxicaba. Sin embargo, se usaba también como medicina: la tos se curaba bebiendo cola de *tlacuache* (zarigüeya) molida y mezclada con cacao. Y se creía que beber chocolate por la mañana inmunizaba contra las mordeduras de serpiente.

Pero sobre todo se consideraba que era afrodisíaco: Bernal Díaz del Castillo cuenta que se servía chocolate a Moctezuma «para poder tener acceso a las mujeres» y que, justamente por eso, él no lo bebía. También el médico Francisco Hernández escribió que la propiedad del chocolate, mezclado con ciertas hierbas, era, sobre todo, la de «excitar el apetito venéreo».

En las colonias, la pasión por esta bebida acabó despertando la ira de la Iglesia. Y, leyendo las crónicas de la época, parece ser que no faltaban motivos...

Cuentan esas crónicas que las señoras de San Cristóbal de las Casas se habían acostumbrado de tal modo al chocolate, que no conseguían aguantar sin beberlo ni siquiera el tiempo que duraba la misa. Hacían que sus sirvientas les llevaran a la iglesia jarras de chocolate, interrumpiendo con ello la función religiosa. Harto de esta situación, el obispo prohibió que se introdujera comida o bebida en la catedral. Esto provocó el levantamiento en armas de los caballeros, que se revelaron para defender a sus damas de los sacerdotes que querían privarlas del chocolate. A partir de aquel día, la catedral se vació y se llenaron entonces las capillas de los conventos, hasta donde no llegaba la prohibición; pero entonces el obispo hizo obligatoria la asistencia a misa en la catedral. Su fin fue proverbial: murió a los pocos días..., ¡envenenado!, probablemente después de beber una taza de chocolate.



EL CHOCOLATE A LA TAZA AL OTRO LADO DEL OCÉANO

La introducción en Europa del cacao y, por tanto, del chocolate, ha generado siempre cierta polémica. Hay fuentes que afirman que Cristóbal Colón, al volver de su cuarto viaje a las Indias, en 1502, introdujo el fruto de cacao en España. Otros aseguran que el cacao llegó a Europa gracias a un monje, que viajaba en las expediciones de Cortés y que envió el fruto al abad del monasterio de Piedra de Zaragoza, junto con las indicaciones de cómo prepararlo, y que así, por primera vez, se fabricó chocolate en Europa. Pero la hipótesis que más fuerza parece tener es la de que fue Hernán Cortés, quien, después de probar la bebida, llevó el cacao a la corte de Carlos V de España.

El cacao fue uno de los primeros regalos que Cortés recibió al llegar a México. Junto a oro, ropas, gallinas y pan, los embajadores de los reyes le ofrecieron cacao, «que es una bebida que beben ellos». Quizá Cortés le llevara de regalo al rey Carlos V unos granos de cacao en 1528, durante su viaje a España, además de una vasta colección de plantas y semillas. Tan sólo medio siglo después ya se empezaron a enviar cargamentos de cacao desde México a España. Al principio llegaba en forma de pasta preparada en el país de origen y sólo después empezó a elaborarse en Europa el cacao que llegaba en semillas.

El cultivo del cacao se extendió a casi todos los países de Centroamérica y a Brasil. Su exportación al Viejo Continente fue objeto de duras luchas entre las Compañías de Comercio oficiales y los piratas, sobre todo holandeses e ingleses.

El chocolate primero conquistó a todas las clases sociales de las poblaciones de origen español y mestizo que fueron a vivir a México; después se difundió en España y de aquí al resto de Europa, donde durante mucho tiempo fue una bebida reservada a la elite.

ARRIBA: EN EL SIGLO XVIII EL CHOCOLATE A LA TAZA ESTABA YA MUY DIFUNDIDO EN EUROPA Y SE CONSUMÍA EN LAS REUNIONES SOCIALES, ACOMPAÑADO DE DULCES (*La cioccolata del mattino* -'El chocolate de la mañana'-, PIETRO LONGUI, VENECIA).

ABAJO: EN ESTE GRABADO, EXTRAÍDO DE UN LIBRO DE 1639, EL CHOCOLATE, EXÓTICO «ALIMENTO DE LOS DIOS», ES CONFIADO A NEPTUNO PARA QUE LO DIFUNDA POR TODO EL MUNDO.





ARRIBA: LA CHOCOLATERA CON BATIDOR DE MADERA SUSTITUYÓ AL MÉTODO PRECOLOMBINO DE TRASVASARIO DE UNA VASIJAS A OTRA PARA QUE FORMARA ESPUMA (L. E. MELÉNDEZ, *BODEGÓN CON SERVICIO DE CHOCOLATE*, 1770).

ABAJO: EN LOS BOCETOS PARA LA DECORACIÓN DE UN AZÚCARERO (SÈVRES, C. 1830), UNOS VIAJEROS ESPAÑOLES DESCANSAN MIENTRAS LOS CRIADOS MEXICANOS LES PREPARAN UN CHOCOLATE Y UN FRAILE LO BENDICE.



El chocolate había entrado a formar parte de las costumbres cotidianas del clero también porque se pensaba que, al ser una bebida, no rompía el ayuno eclesiástico. Sin embargo, la discusión a este respecto duró varios siglos; los papas Gregorio XIII, Clemente VIII, Pablo V, Clemente XI y Benedicto XIV fueron partidarios de que se bebiera chocolate. En 1636 se publicó *Cuestión moral, si el chocolate quebranta el ayuno eclesiástico*, escrita por el cronista Antonio de León Pinelo, en la que finalmente se establecía que también se podía beber chocolate durante los periodos de ayuno.

A Italia llegó probablemente con Catalina de Austria, hija de Felipe II de España, que se casó con Carlo Emanuele I, duque de Saboya. Pero no hay que olvidar que en el sur de Italia reinaban los españoles y seguramente su influencia fue determinante en su difusión. También fue importante el papel de los misioneros, que producían cacao en las colonias; de este modo el chocolate llegó incluso a Roma, donde el cónclave que eligió a Benedicto XIV en 1740 consumió catorce kilos de cacao.

En Francia el chocolate se puso de moda tras el matrimonio en 1659 de Luis XIV con María Teresa de Austria, hija de Felipe IV. Durante varios años la preparación y el comercio del chocolate fueron objeto de un monopolio concedido por el rey a David Chaillou, que entre 1659 y 1688 fue el único chocolatero de París. Aquí, como en Italia, el chocolate se consideraba también una medicina.

Pero su difusión tenía efectos totalmente inesperados... en el siglo XVII la marquesa de Sévigné llegó al punto de pretender atribuir al consumo exagerado de chocolate el que algunas damas de la corte dieran a luz niños de color.

Durante el siglo XVII el uso del chocolate se extendió a Holanda, Inglaterra y Alemania. A Inglaterra lo más probable es que el cacao llegara a través de los piratas que asaltaban las naves españolas cuando regresaban de las colonias. Pero su difusión se debe a la apertura en Oxford en

1650 del primer café en el que se servían café y chocolate. Los cafés tuvieron mucho éxito y proliferaron rápidamente, convirtiéndose algunos de ellos en famosos clubes, como el *Cocoa Tree Club* de Londres o el *White Chocolate House*, donde se practicaban juegos de azar y se discutía de política libremente.

En Europa el chocolate sufrió diversas transformaciones. Los recetarios españoles del siglo XVII incluían el uso de diversos ingredientes, como semillas y especias, entre ellas el anís, la canela, el sésamo o el achiote (bija). Algunos eran de origen americano, otros no. Un recetario italiano del siglo XVIII proponía innovaciones, como usar el cacao en los dulces mezclado con brandy, café y té, o rallado sobre la polenta, en el jugo de la carne y en las lasañas junto con anchoas y nueces.

Como bebida al principio se utilizaba disuelto en agua, siguiendo la tradición mexicana, y sólo más tarde se le añadió leche. El chocolate que tuvo más éxito en Europa fue el llegado en forma de bebida dulce, combinado con el azúcar de esa caña introducida por los españoles primero en Santo Domingo y luego en México. Quizá este preparado se basaba en la bebida de cacao descrita por Clavijero: «Solían los mexicanos añadir a su chocolate y a las otras bebidas que hacían de cacao, para hacerlas más gustosas o para hacerlas más saludables, el *tlilxochitl*, o sea, vainilla... y a veces incluso para endulzarlas les echaban miel».

Otro dato que testimonia el éxito que el chocolate alcanzó en Europa: el botánico Linneo, quizá seducido por su sabor, a la hora de clasificar la planta del cacao decidió llamarla *Theobroma cacao*, es decir, 'alimento de los dioses'.

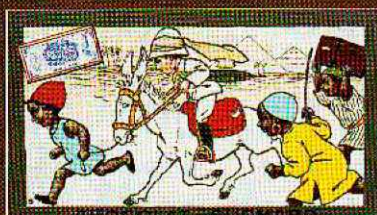


IZQUIERDA: MANCERINA O TREMBLEUSE, AMERICANA O RUROPEA, LA TAZA DE CHOCOLATE INTRODUCIDA A MEDIADOS DEL SIGLO XVIII EN EUROPA DISPONÍA DE UN REBAJE EN EL PLATILLO PARA EVITAR QUE SE DERRAMARA EL PRECIOSO LÍQUIDO QUE CONTENÍA.

ABAJO: LA DAMA Y EL CABALLERO BEBEN CHOCOLATE, «PERO EN SUS OJOS SE ENCIENDE UNA LLAMA TAN VIVA QUE QUIZÁ FUERA MÁS ADECUADA UNA BEBIDA MÁS DELICADA» (GRABADO DEL SIGLO XVIII, PIERPONT MORGAN LIBRARY).



Revolución tecnológica y gustativa: el chocolate de la nueva era es sólido, pero se derrite en la boca; es aterciopelado y fino, pero no cuesta una fortuna. Recibe miles de nombres diferentes, pero hoy se defiende su valor para que no pierda fascinación ni encanto.



Hacia Europa, el mundo y la modernidad

C

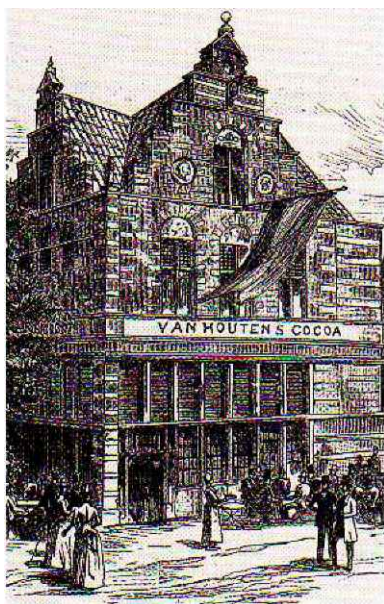
omo hemos visto, todavía en el siglo XVIII es la bebida de la aristocracia. Pero el sublime placer de saborear el chocolate se va extendiendo rápidamente en las tiendas de café en Italia y en los clubes londinenses. Igual que en la obra de Goldoni, *La tienda del café*, también entre artistas, como Goethe o Voltaire, se documenta una gran pasión por el chocolate, y Mozart, en el *Così fan tutte* no era insensible al «alimento divino» (*cibo divino*). Mientras tanto, el gusto va cambiando: se sustituye el aroma fuerte y especiado del chocolate barroco por una bebida más simple, perfumada con un poco de vainilla. Poco tiempo después y con el impulso del desarrollo tecnológico, seguirá siendo el alimento de los dioses, pero ahora en estado sólido y accesible para todos, o casi todos. Con la experimentación y las primeras producciones industriales surgen los nombres

que hoy dominan el mercado internacional, las grandes empresas capaces de controlar el ciclo completo, desde el cultivo hasta la distribución, con impresionantes volúmenes de ventas. Y finalmente llega la recuperación del chocolate artesano y la confirmación para quienes no se han apartado de la máxima de calidad sin condiciones que exige cualquier amante del chocolate.

ARRIBA: LAS ILUSTRACIONES DE LOS ENVOLTORIOS DE SUCHARD EN LOS PRIMEROS AÑOS DEL SIGLO XX REPASAN EL LARGO TRAYECTO DEL CHOCOLATE DESDE LAS COLONIAS HASTA EL CORAZÓN DE EUROPA.

PÁGINA SIGUIENTE: LAS TRABAJADORAS DE UNA GRAN FÁBRICA INGLESA DE BOMBONES Y DULCES EXHIBEN LA PRODUCCIÓN PARA LA NAVIDAD DEL AÑO 1937.





ARRIBA Y ABAJO: LA FIRMA HOLANDESA VAN HOUTEN REUNIÓ UNA GRAN FORTUNA CON LA CLAMOROSA ACEPTACIÓN DEL CACAO SOLUBLE, IDEADO POR SU FUNDADOR EN 1828. DE ELLO DAN TESTIMONIO LAS PÁGINAS DEL HISTÓRICO SEMANAL *THE ILLUSTRATED LONDON NEWS*, FUNDADO EN 1842.

ARRIBA DERECHA: SÓLO UNAS DÉCADAS SEPARAN ESTOS ACONTECIMIENTOS DEL TIEMPO EN QUE EL CHOCOLATE SE RESERVABA AÚN A LOS CÍRCULOS ARISTOCRÁTICOS.



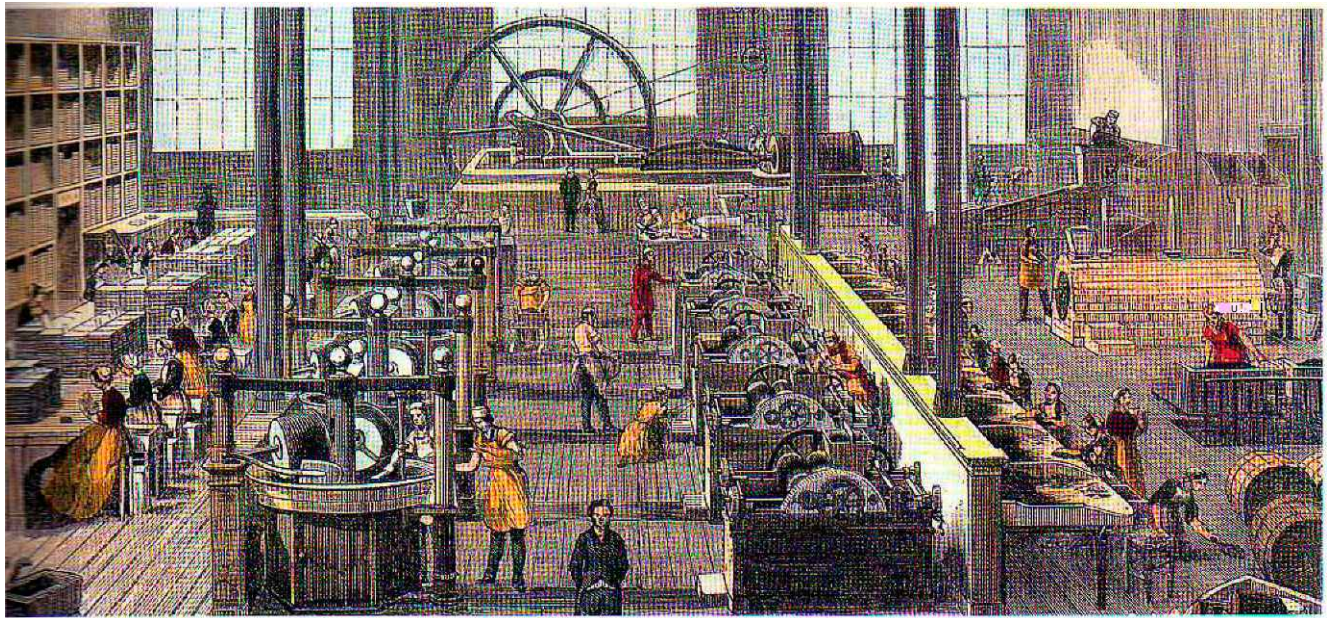
DESPUÉS DEL CHOCOLATE A LA TAZA, NACE EL CHOCOLATE SÓLIDO, REFINADO Y ACCESIBLE

En 1728, Walter Churchman inventó en Inglaterra una prensa hidráulica para triturar las semillas, accionada por una máquina de vapor: así comenzó la progresiva mecanización de los laboratorios, cada vez con más frecuencia situados en las orillas de los cursos de agua. En Francia, en 1732, Dubuisson construyó un tablero horizontal calentado que permitía a los artesanos preparar la masa de cacao estando de pie. Y en 1778, Doret puso en marcha la primera máquina hidráulica para moler la pasta de cacao y mezclarla con el azúcar. Poco tiempo después, en Inglaterra, Joseph S. Fry, que ya había comprado la patente de Churchman, aplicó la máquina de vapor de James Watt a la molienda de los granos.

Cuando, tras el bloqueo continental de la época napoleónica, con la Restauración reapareció el cacao en el mercado europeo, ya estaban establecidas las bases tecnológicas para el nacimiento de la producción industrial. En esta fase serán determinantes las innovaciones de los grandes empresarios europeos. La intuición de Coenraad J. van Houten provocó un verdadero vuelco en el sector. Este farmacéutico holandés ideó en 1828 una prensa de tornillo para separar la manteca de cacao de la pasta, que de este modo se podía reducir a polvo de cacao. Y con la adición de sales alcalinas (carbonatos de potasio o de sodio), el cacao se hacía más ligero y soluble; fácil de utilizar para hacer bebidas de bajo precio. El sistema de alcalinización del cacao tomó el nombre de «dutching», de *dutch*, 'holandés'. La utilización de la manteca de cacao supuso cambios sustanciales en la producción del chocolate: lo hacía más maleable, permitía modelarlo.

Fue Francis Fry quien produjo la primera barrita de chocolate, en 1847, añadiendo a la mezcla de cacao y azúcar la manteca de cacao en vez de agua. La llamó *Chocolat délicieux à manger* y podemos considerarlo efectivamente el primer chocolate «para comer», o bien el primer paso en la producción del





chocolate moderno. La compañía J. S. Fry & Sons de Bristol se convirtió muy pronto en la mayor fábrica de chocolate del mundo, gracias además a la exclusiva conseguida para abastecer a la Royal Navy. Pero pronto fue superada por la fábrica Cadbury, propiedad de otra familia de industriales cuáqueros que, con el apoyo de una experiencia análoga en Francia, quisieron crear en Birmingham una auténtica «ciudad modelo del chocolate», llamada Bournville.

La Cadbury había adquirido la máquina de Van Houten para extraer el cacao y había basado su fortuna en la comercialización de un cacao muy refinado, el *Cadbury cocoa essence*. Al genio artístico y comercial de Richard Cadbury se debe entre otras cosas la primera caja de bombones decorada con imágenes florales y retratos: un estrepitoso éxito que marcó el inicio de una moda. Pero el último gran paso en la evolución del chocolate hacia la modernidad se lo debemos al suizo Rodolphe Lindt, quien en 1879 inventó el conchado (del que ya hablamos en capítulos anteriores), un descubrimiento totalmente casual fruto de la torpeza de un trabajador que, al terminar su turno, dejó la máquina funcionando toda la noche. El procedimiento ideado a raíz de esto permitió pasar de un chocolate normalmente muy granuloso al producto al que estamos acostumbrados hoy: tan fino y aterciopelado que se denomina «fondant», como el preparado a base de azúcar. A partir de ese momento, gracias al creciente empleo de la tecnología, el chocolate alcanzó altísimos niveles de calidad y refinamiento.

En los albores del siglo xx creció la demanda pero también la competencia, induciendo a los productores a apostar por la calidad con un chocolate puro, sin las alteraciones que tan habituales eran en aquella época. Por entonces ya se había dibujado casi por completo el panorama de la gran industria del sector. En Europa y en América ya estaban presentes los nombres que todavía hoy dominan el mercado, cada uno con sus peculiaridades, y ya se diferenciaban diversas escuelas y tradiciones nacionales, nacidas también de los gustos diversos que existían en cada país, pero que no tardaron en traspasar las fronteras.

ARRIBA: FÁBRICA MODELO PARA LA ELABORACIÓN DEL CHOCOLATE CREADA POR LA COMPAÑÍA COLONIAL EN PARÍS. EN 1789 LA FIRMA INGLESA JOSEPH S. FRY, DE BRISTOL, HABÍA APLICADO POR PRIMERA VEZ LAS MÁQUINAS DE VAPOR A LA FABRICACIÓN DE CHOCOLATE. ABAJO: PARA UNA CURA RECONSTITUYENTE, EN 1880, EL MÉDICO HABRÍA RECOMENDADO LA ESENCIA DE CACAO CADBURY.





ARRIBA: INICIADORA DE LA TRADICIÓN SUIZA, LA MARCA CAILLER TRIUNFÓ CINCUENTA AÑOS DESPUÉS DE SU FUNDACIÓN GRACIAS AL CHOCOLATE CON LECHE.

ARRIBA DERECHA: A PRINCIPIOS DEL SIGLO XX, SUCHARD OFRECE CACAO SOLUBLE, LA CHOCOLATINA MILKA (1901), CHOCOLATE FONDANT Y CON AVELLANAS.

ABAJO: JULIETTE BINOCHE POSA CON EL EQUIPO DE LINDT, HISTÓRICA MARCA SUIZA, PARA EL LANZAMIENTO DE LA PELÍCULA *CHOCOLAT* (2000) DE LASSE HALSTRÖM.



B
-
G

UN MUNDO DE CHOCOLATE PARA DEGUSTAR

Suiza. El chocolate suizo nació en 1819, cuando François-Louis Cailler abrió una fábrica de chocolate en Vevey, después de cuatro años de aprendizaje en la empresa Caffarel, de Turín. Tras muchos experimentos, su yerno Daniel Peter lanzó al mercado en 1875 la primera tableta de chocolate con leche. La consiguió mezclando el chocolate con la leche en polvo inventada en 1867 por un químico amigo suyo, Henri Nestlé. Éste entró en el sector del chocolate unos años más tarde, en 1904, cuando las fábricas de Nestlé de leche condensada y productos análogos funcionaban ya en Estados Unidos, Inglaterra, Francia, España, Alemania y pronto en Australia. Hoy Nestlé es el líder en la industria alimentaria, con casi 500 centros de producción en el mundo.

Cuenta la leyenda que el joven Philip Suchard empezó a producir chocolate en 1826, indignado por el precio que había tenido que pagar por una libra de chocolate que le había comprado a su madre enferma. A él se debe la creación de unas chocolatinas deliciosas llamadas *diablotin* y del chocolate Milka. La firma Suchard —que más adelante compró la Tobler, productora del Toblerone (1908)— ha cambiado de manos varias veces, y hoy en día pertenece al grupo Kraft. En 1899 Rodolphe Lindt, veinte años después de la invención accidental del conchado, vendió la marca y la fábrica a David Sprüngli, que sacó buen partido al enorme patrimonio de tecnología y recetas adquirido. Después de un estancamiento entre las dos guerras, la empresa despegó en los años cincuenta y ha seguido su expansión, adquiriendo recientemente la histórica marca Caffarel, de Turín, y la americana Ghirardelli, de San Francisco. Lindt-Sprüngli es hoy el mayor productor suizo independiente.

Francia. En 1848, Victor Auguste Poulain empezó a fabricar chocolate buscando un producto de calidad para venderlo a buen precio. Una buena gestión de la imagen le permitió crecer rápidamente; la genial idea de introducir fi-



guitas de metal en las cajas de bombones con fines publicitarios, muy apreciada por el público, fue imitada por otros.

El Cacao Barry hizo célebre a la empresa de Charles Barry, que, llegado desde Gales, se estableció en Francia en 1842. Desde mediados del siglo xx, la empresa se dedicó con fuerza a la transformación de las semillas de cacao, proporcionando materia prima a chocolateros de todo el mundo. En 1996 se fusionó con la belga Callebaut y juntos, a pesar de seguir trabajando cada uno con su marca, se han convertido en el segundo productor mundial después de Nestlé.

Holanda. Nacida y crecida de la mano de las invenciones de Coenraad van Houten, de quien ya hemos hablado, la industria holandesa se especializó inevitablemente en la producción de cacao en polvo. Pero vale la pena citar la empresa fundada por Gerardus Johannes Droste en 1863: las deliciosas pastillas que llevan su nombre, de fondo plano y levemente curvas por arriba para adherirse al paladar y fundirse lentamente en la boca, son uno de los productos de chocolate más vendidos del mundo.

España. Muchas son las marcas españolas que nos han deleitado con sus dulces productos durante varios siglos, y que aún lo siguen haciendo: Lacasa, Trapa, Valor, Zahor, Elgorriaga... Lacasa fue fundada en el siglo xix en Jaca (Huesca). Es uno de los primeros productores nacionales no sólo de chocolates sino también de golosinas, turrone, bombones y caramelos. Los orígenes de Trapa se remontan a 1891, cuando un grupo de monjes se instalaron en el Monasterio Trapense de Palencia. Ese año se inauguró la primera fábrica de chocolate; en 1960, la comunidad cisterciense la vendió y, cuatro años después, se constituyó la sociedad «Chocolates Trapa». En 1881, Valeriano López fundó una empresa familiar y exclusivamente chocolatera: «Chocolates Valor». Sus métodos de elaboración artesanales conservan y respetan la receta original produciendo un chocolate de gran pureza. A es-

ARRIBA IZQUIERDA: PRODUCCIÓN INDUSTRIAL A GRAN ESCALA DE LA COMPAÑÍA FRANCESA NESTLÉ, EN LA FÁBRICA DE DEJÓN.

ARRIBA: DETRÁS DE UNA MARCA DE LAS MÁS EXITOSAS EN LA HISTORIA DEL CHOCOLATE EN FRANCIA, A MEDIADOS DEL SIGLO XIX, SE DESARROLLA LA SORPRENDENTE AVENTURA EMPRESARIAL DE E. J. MENIER.

ABAJO: EL «BEBÉ POULAIN» PROMOCIONA SU CHOCOLATE EN 1894.





ARRIBA: LA LARGA HISTORIA DE LA MARCA ITALIANA PERUGINA PUEDE RESUMIRSE EN EL GRAN ÉXITO DE LOS FAMOSOS BACI, CREADOS POR GIOVANNI BUITONI, EN 1922.

ARRIBA DERECHA: UN GRAN TARRO DE NUTELLA PRESIDE EL RODAJE DE *BIANCA* (1984) PARA EL DESAYUNO DEL PROTAGONISTA Y DIRECTOR NANNI MORETTI.

ABAJO: ESCAPARATE DE NEUHAUS EN BRUSELAS, TEMPLO DEL PRALINÉ.



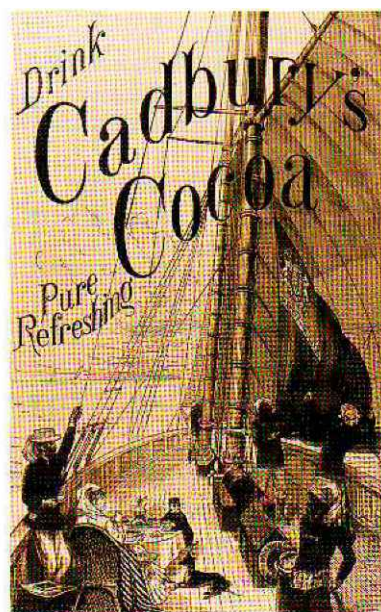
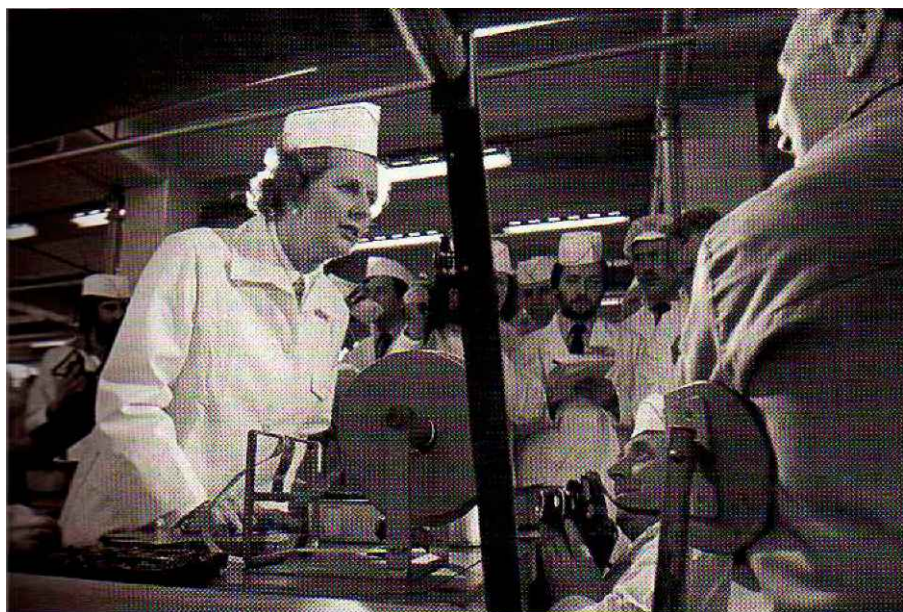
tas grandes marcas se unen, por supuesto, otras pequeñas empresas que siguen dedicando todo su esfuerzo a la fabricación artesanal del chocolate. En los años 70 del siglo xx, se fundó la Asociación Española de Fabricantes de Chocolates y Derivados del Cacao (Chocao) y en 2000, se constituyó el Instituto del Cacao y del Chocolate. Fechas y asociaciones para una historia larga y productiva.



Bélgica. El praliné belga nació cuando Jean Neuhaus, propietario de Côte d'Or (el «chocolate del elefante», por su logotipo), inventó en 1912 la concha de chocolate: un envoltorio rígido que se podía rellenar incluso con cremas muy fluidas. Wittamer de Bruselas es hoy el mejor productor, quizá también el más caro. En cuanto a bombones producidos industrialmente, Godiva es conocido sobre todo en Estados Unidos, desde que en 1966 Campbell's adquirió esta firma.

Ya hemos hablado de la firma Callebaut, hoy líder en la producción de *couverture* destinadas a los profesionales del chocolate y que merece ser recordada por su genial idea de distribuir el chocolate no en tortas, sino en estado líquido y caliente, transportado en camiones cisterna.

Italia. El *gianduiotto* representa la cumbre de la creatividad italiana en cuanto al chocolate. A base de cacao, azúcar y avellanas piemontesas, fue lanzado por Caffarel para el carnaval de 1865, y su nombre deriva de la tradicional máscara llamada «Gianduia». Pierre Paul Caffarel había fabricado una máquina de extrusión con la cual los *gianduiotti* se moldeaban sin necesidad de moldes. La empresa, fundada en 1826, fue adquirida por Lindt en 1997. Otra firma turinesa de prestigio, custodiadora de la tradición y en permanente investigación para superar su calidad, es Peyrano. La producción, puesta en marcha en 1920, se amplió y se modernizó a principios de los años cincuenta. En aquella época además del tradicional *gianduiotto* se elaboraban nuevas recetas y bombones, convertidos hoy en clásicos.



Recordemos la casa Majani, fundada en Bolonia en 1796, por el bombón helado Fiat: un dado de capas de chocolate con avellanas y chocolate con almendras, creado en 1911 para el lanzamiento del Fiat Tipo 4.

Perugina, nacida en 1907 y, hoy, parte de Nestlé, es famosa en el mundo por los Baci, bombones de avellana cubiertos de chocolate fondant, que esconden bajo su envoltorio plateado un papelito con frases de amor.

Ferrero, fundada en 1898, es la primera del sector en Italia: Mon Chéri y Ferrero Rocher están entre los bombones más vendidos del mundo, pero su nombre está indiscutiblemente ligado a la Nutella, una crema para untar hecha de leche, cacao y avellanas, producida desde 1949.

Inglaterra y Estados Unidos. En Inglaterra, Cadbury (1824) se convirtió en poco tiempo en el primer productor del país. Además de su esfuerzo en clave paternalista, con la ciudad modelo de Bournville que ya mencionamos antes, se distinguió por la lucha contra el esclavismo en la época colonial. La actual posición de la empresa, desde 1969 con el nombre Cadbury-Schweppes, es muy relevante en el mundo.

A la marca Rowntree, hoy de Nestlé, se deben productos de gran éxito (After Eight, Kit Kat, Smarties), creados bajo la dirección de George Harris, presidente desde 1937.

En Estados Unidos la chocolatina la inventó Milton Hershey, quien a principios del siglo XX fundó un verdadero imperio económico. Hombre de gran conciencia social, pretendió convertir a su empresa en un ejemplo de liberalismo: Cocoa Street o Chocolate Avenue están aún en el mapa de Hershey, Pensilvania, entre las viviendas, las escuelas, el banco, la biblioteca, los jardines y el campo de golf construidos para los trabajadores de la fábrica. La leche para la producción del chocolate provenía de las granjas de los alrededores, también propiedad de Hershey. Para el aprovisionamiento de azúcar fundó una ciudad satélite en Cuba, que se mantuvo hasta la llegada al poder de Fidel Castro.

ARRIBA IZQUIERDA: LA FUTURA PRIMERA MINISTRA CONSERVADORA EN CAMPAÑA ELECTORAL EN BIRMINGHAM VISITA LA FÁBRICA DE CADBURY (1979), FIRMA DE GRAN TRADICIÓN LIBERAL.

ARRIBA: EL CACAO SOLUBLE CADBURY DEBUTA EN 1866.

ABAJO: HERSHEY PARK, GRAN PARQUE TEMÁTICO SOBRE EL CHOCOLATE FUNDADO EN 1907 POR MILTON HERSHEY PARA SUS EMPLEADOS.





ARRIBA: EN LOS ORÍGENES DE DEVAUVE ET GALLAIS (AQUÍ LA SEDE HISTÓRICA EN SAINT-GERMAIN-DES-PRÈS) ESTÁ SULPICE DEVAUVE, PROVEEDOR DE LUIS XVIII.

ARRIBA DERECHA: EN LA MÁS ALTA CUMBRE DEL ARTE, MAURICE BERNACHON SE CONCENTRA EN SU TRABAJO EN LYON.

ABAJO: EL «GRAND CHOCOLAT» DE VALRHONA, QUE FUE DE LOS PRIMEROS EN SELECCIONAR LOS GRANDES CRUS, ES AÚN HOY UN EJEMPLO PARA MUCHOS.



EL RENACIMIENTO DE LA ARTESANÍA: 100% CALIDAD

Fusiones y compras han dado lugar en los últimos treinta años a auténticos gigantes industriales, que actúan siguiendo las leyes de un mercado que busca empresas cada vez más competitivas; y a veces parecen dispuestos a transigir en los criterios de calidad. Pero conviene puntualizar.

La gran industria, vinculada a la dura lógica comercial, propone estándares de gusto homogéneo, fruto de la racionalización de los sistemas productivos y de la rígida codificación de las mezclas de variedades diversas de cacao.

En claro contraste con esta tendencia, asistimos hoy a un renacimiento de los sistemas artesanales en la producción de chocolate de calidad destinada a ciertos segmentos del mercado, en fuerte expansión. Se trata de un renacimiento, un florecer de nuevos productos que, partiendo de viejas recetas, proponen un chocolate cuya calidad se basa en una elaboración mínimamente mecanizada y en la rigurosa selección de las materias primas. Las diversas calidades de cacao se seleccionan por su aroma y se presentan «puras» o sabiamente combinadas para exaltar sus características. Desde esta perspectiva, la tableta de chocolate ha adquirido una nueva dignidad. Depositaria de la esencia del gusto, responde a dos reglas fundamentales: al menos el 50% de masa de cacao y alto contenido en manteca de cacao para hacerla más fundente y aterciopelada que nunca.



G

Entre las primeras marcas que tomaron este camino se encuentra la francesa Valrhona. De una producción destinada a las empresas del sector, pasó en 1985 a comercializar su propio chocolate para la degustación, confeccionado con cacao de un solo origen seleccionado por su calidad y procedencia, a veces por la añada. Aplicando al cacao los mismos criterios usados para el vino, ha lanzado una línea de gran *cru* donde figuran denominaciones que hoy se han hecho famosas. Es el caso del «manjarí», producido con semillas de criollo provenientes de una plantación del océano Índico cuya ubicación exacta se man-



tiene en secreto; o el «guajana», uno de los primeros con el 70% de cacao. Las semillas, compradas directamente en el lugar de origen, sin intermediarios, se tuestan en pequeñas cantidades utilizando métodos tradicionales.

Hoy una directiva de la Unión Europea permite utilizar en la fabricación otras grasas en vez de manteca de cacao; ante esta situación, es fundamental el papel que estos productores pueden desempeñar.

No faltan los casos ejemplares y destacados. Maurice Bernachon, en Lyon, no ha caído en la seducción de la tecnología y mantiene un nivel cualitativo altísimo: cacao seleccionado de las mejores variedades de América del Sur, amor y dedicación total son los ingredientes de su chocolate. Como él, Robert Linxe, de la *Maison du chocolat*, con sublimes *ganaches* o cremas: en su opinión, la creación del chocolate «es comparable a la composición de una melodía», y naturalmente es indispensable seleccionar y probar todos los ingredientes para luego saberlos trabajar del mejor modo.

En Inglaterra, país donde siempre ha gustado mucho el chocolate, una nueva generación de chocolateros apunta finalmente hacia la calidad.

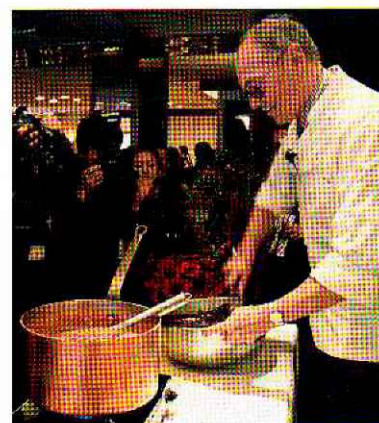
En Italia, patria del gran artesanado en la alimentación, junto a nombres de la mejor tradición aparecen un nutrido grupo de jóvenes chocolateros armados de pasión y maestría. Se habla de un «chocolate valley» porque sus laboratorios se concentran en un área de Toscana (Slitti, Catinari, Amedei, De Bondt, Mannori, entre los nuevos nombres del buen chocolate). La búsqueda de nuevos equilibrios se une a la recuperación de sabores antiguos. Hay quien trabaja, en Modica, con un método inspirado en los sistemas originales aztecas, después llevados a Sicilia por los españoles: el chocolate no conchado mantiene toda la consistencia granulosa, hoy muy apreciada, enriqueciéndose después con el aroma de la guindilla.

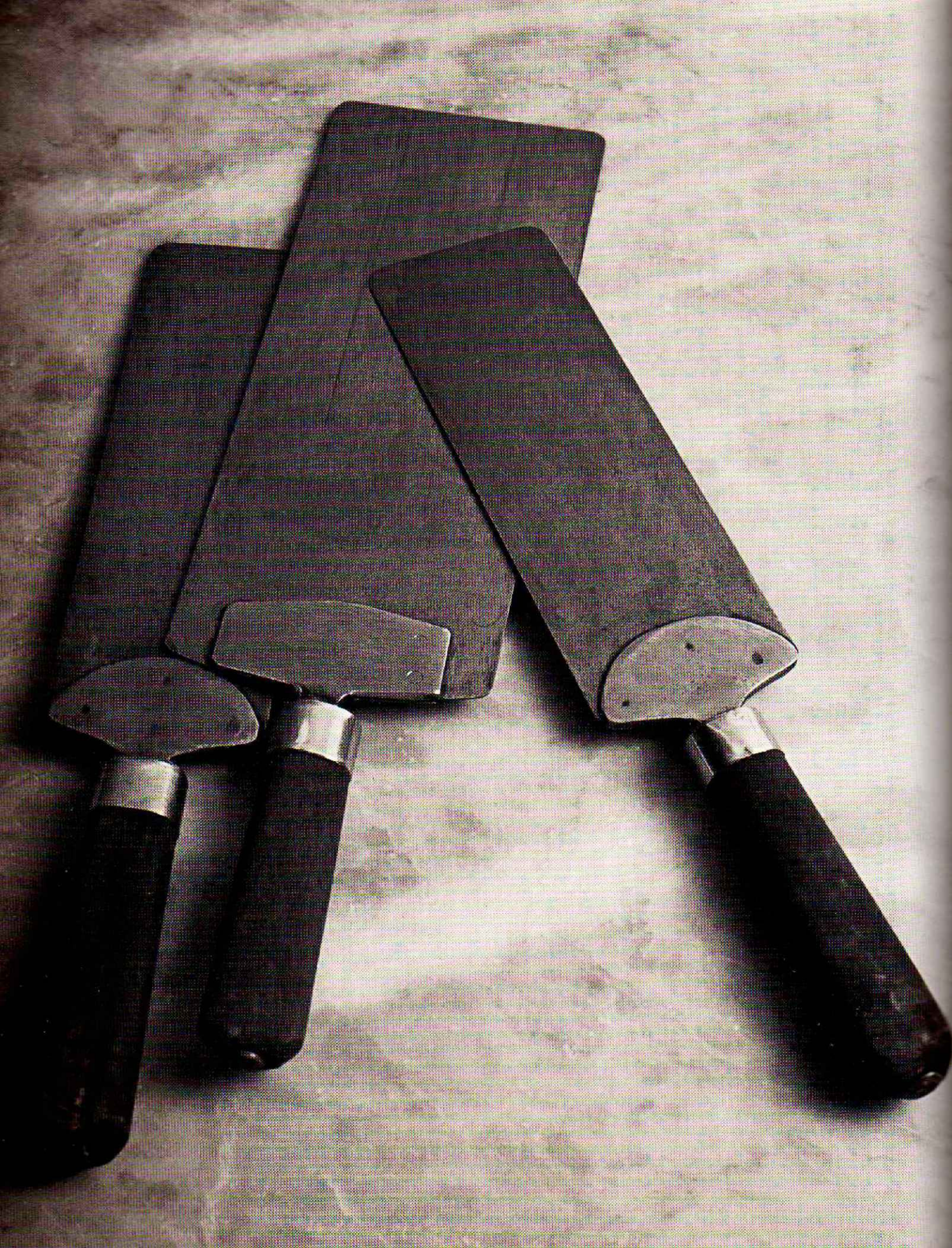
Es un mundo de refinados estudiosos, productores o consumidores dispuestos a afinar aromas y mezclas buscando sin cesar la exaltación del gusto. Es un gran patrimonio, una auténtica oficina creativa: la única garantía de renovación y de tutela de la tradición.

ARRIBA IZQUIERDA: EN SAN FRANCISCO LOS ESCAPARATES DE GHIRARDELLI, HISTÓRICO PRODUCTOR DE CALIDAD, SE ASOMAN A LA PLAZA DEL MISMO NOMBRE.

ARRIBA: «LA VIDA ES UNA CAJA DE BOMBONES: NUNCA SABES LO QUE TE VA A TOCAR», DE *FORREST GUMP* (1994) DE ROBERT ZEMECKIS.

ABAJO: ROBERT LINXE, EN SU TIENDA DE TOKIO, MUESTRA LA PREPARACIÓN DE BOMBONES AL CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD.



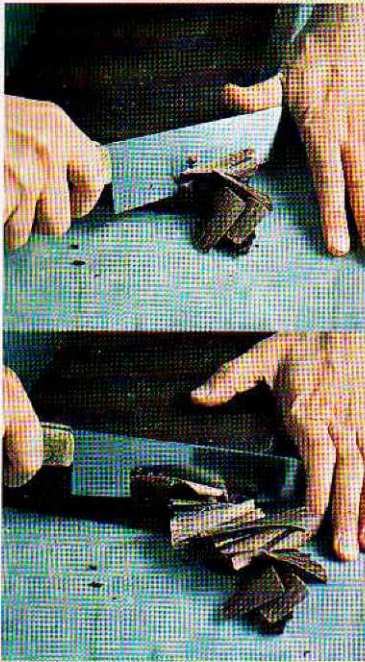


Técnicas artesanales

En las páginas siguientes hemos ilustrado y descrito algunas técnicas profesionales que están en la base del trabajo artesanal: comprobará que, con un poco de cuidado y atención a los detalles, están al alcance de todos.

Las representa para nosotros un maestro chocolatero de excepción, Giuseppe Peyrano, que ha elegido celebrar de este modo medio siglo de apasionada dedicación al arte del chocolate.

Fundir el chocolate



1. Sobre una superficie de mármol o de material acrílico, reduzca el chocolate a virutas con un cuchillo. Sujete la punta con una mano y corte el chocolate haciendo presión con la otra mano sobre la parte ancha de la hoja.



2. Eche las virutas de chocolate en un recipiente de metal o de vidrio.

Nunca funda el chocolate directamente al fuego: se quema de inmediato. El baño maría es el método más usado, pues permite mantener una temperatura baja (inferior a 45 °C). Es importante partir el chocolate en trozos pequeños e iguales para que la temperatura de fusión sea homogénea. El agua nunca debe hervir: el vapor y las gotas de condensación dañan el chocolate y lo vuelven granuloso. Si está dispuesto a rendirse a la tecnología, use un microondas: parta el chocolate en trozos iguales y métele al horno, en un recipiente de vidrio, a potencia media; remuévalo cada 30 segundos para que no se queme. El tiempo depende de la cantidad de chocolate y conviene seguir las indicaciones del fabricante; como orientación podemos decir que para derretir 180 g de chocolate fondant bastan unos 3 minutos, y para el chocolate con leche o blanco, 4 minutos.



3. Póngalo sobre una cazuela con agua caliente cuyo diámetro sea el justo para contener el cazo, sin que sobre espacio (pues por él podría pasar el vapor y dañar el chocolate); el fondo del cazo no debe tocar el agua. Manténgalo al baño maría en el fuego y, cuando el chocolate empiece a fundirse, remueva de vez en cuando.



4. Retire el cazo del fuego y remueva con una cuchara de madera hasta que el chocolate esté completamente fundido.



1. Funda el chocolate al baño maría, como se explicó antes, calentándolo a 45 °C, de modo que las grasas se derritan por completo; entonces viértalo sobre una superficie de mármol.



2. Extienda el chocolate por la superficie con una espátula, moviéndola al principio del centro hacia fuera.

Atemperar el chocolate

Templar, temperar o atemperar (que de los tres modos se conoce este proceso) significa trabajar el chocolate con el fin de proporcionarle brillantez y la ductilidad necesaria para el moldeado. Esto se logra con una cristalización fina y regular de la manteca de cacao, compuesta por varios tipos de grasa con temperaturas de fusión diversas. Para una microcristalización ideal, el chocolate primero se calienta a 45 °C y luego se enfría rápidamente a 29 °C (el fondant) o a 27 ° (el chocolate con leche y el blanco). Luego se eleva de nuevo la temperatura dos grados antes de utilizarlo. En esta fase el chocolate debe solidificarse rápidamente. Sumerja en él una espátula y luego déjela al aire: el fondant necesitará 2 minutos para endurecerse, mientras que el chocolate con leche requerirá 3. La cobertura templada o atemperada (ahora podemos llamarla así) tiene un aspecto brillante, sin grietas, y se separa bien de los moldes. Existen varios métodos de atemperado:

ENFRIAR EN MÁRMOL (el que ilustran nuestras fotografías):

consiste en enfriar sobre un mármol dos tercios de la cobertura derretida para después mezclarla con el resto;

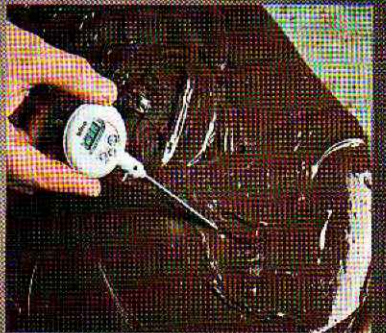
AÑADIR al chocolate fundido otro chocolate troceado que, al derretirse, lo enfría lentamente;

BAÑO MARÍA FRÍO: el recipiente con el chocolate fundido se coloca sobre otro con agua fría para enfriarlo removiéndolo despacio con una espátula.

Es conveniente disponer de un termómetro digital de cocina. Pero si es necesario, recurra al viejo método de probar la temperatura en el interior del labio: el chocolate está atemperado si lo siente casi frío.



3. Ahora coja el chocolate con la espátula y déjelo caer de nuevo pasando otra espátula sobre la primera; de esta forma el chocolate se enfría pero sin formar burbujas de aire.



4. Controle la temperatura con el termómetro: cuando llegue a 29 °C devuelva el chocolate al recipiente usando la espátula y, antes de utilizarlo, caliéntelo a 31 °C.

Decorar con chocolate

Algunas ideas para dar a sus postres un toque de elegancia y hacerlos aún más apetecibles. Las técnicas profesionales que exponemos, muy accesibles, le permitirán realizar fantásticas decoraciones. Combinándolas (y aquí ha de fiarse de su buen gusto y sentido de la medida) podrá conseguir efectos espectaculares. Dé rienda suelta a su creatividad. A veces no basta con hacer una excelente tarta: la presentación debe estar a la par.

Conchitas



1. Prepare una ganache con 500 g de chocolate de cobertura y 150 g de nata; extiéndala en una capa de 2 dedos de alto sobre una bandeja de repostería y métala en la nevera hasta que esté bien sólida.

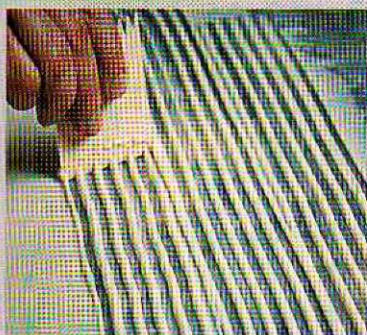


2. Coja una boquilla de manga pastelera de 3 o 4 cm de diámetro o un cortapastas liso; manteniéndolo en posición casi vertical, apenas inclinado hacia fuera, deslicelo sobre el chocolate apretando.



3. Se formarán unas conchitas que quedarán en parte dentro de la boquilla.

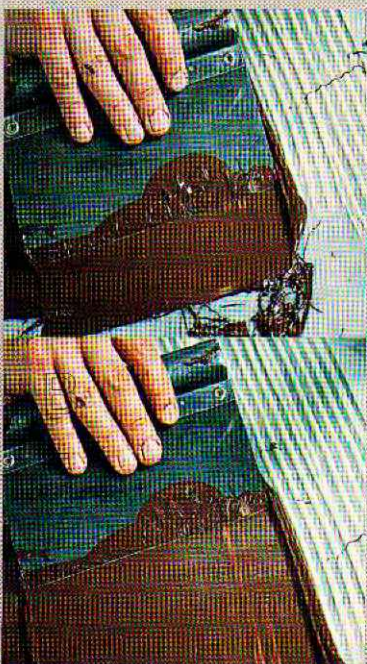
Canutillos



1. Extienda sobre el mármol una banda de chocolate blanco atemperado y luego pase un peine de repostería a lo largo creando unas serie de líneas paralelas.



3. Cuando esta capa esté bien sólida, cogiendo la paleta con las dos manos, apóyela de canto a 5 o 6 cm del extremo de la banda de chocolate, manteniéndolo ligeramente inclinado hacia usted.



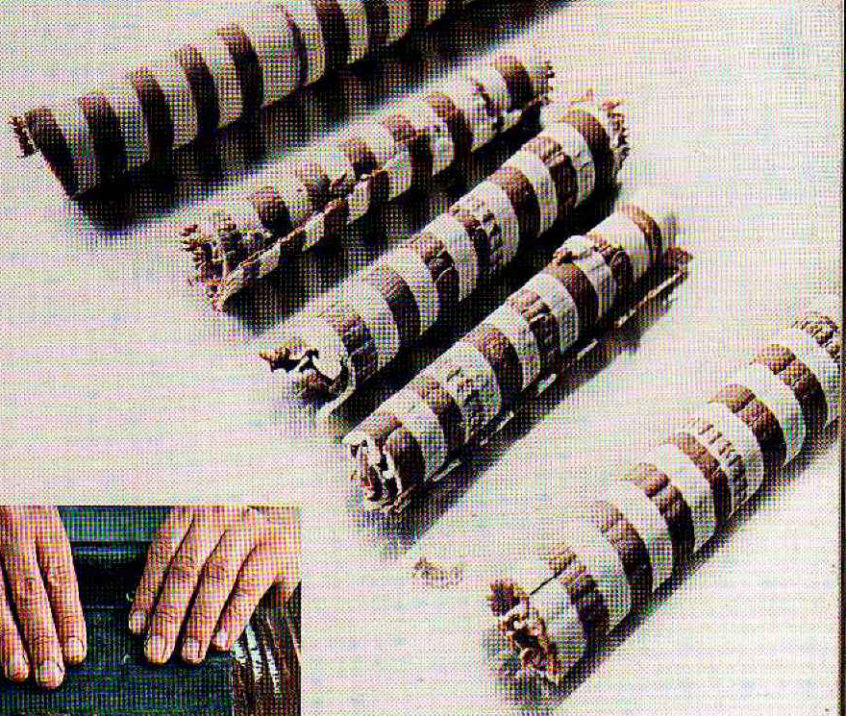
2. Deje pasar un minuto y después, usando una paleta ancha, extienda por encima una capa de chocolate atemperado, fondant o con leche, cubriendo cuidadosamente todo el chocolate blanco.



4. Deslice la paleta hacia delante con cuidado: la capa de chocolate se levantará y empezará a enrollarse. Siga deslizando hacia delante la paleta con más decisión: el chocolate se enrollará por completo formando los canutillos.



5. Con la misma técnica, pero usando un solo tipo de chocolate, se obtienen canutillos monocolor.

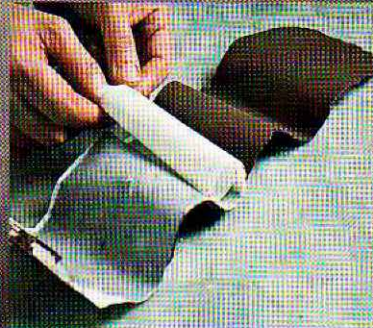


Decorar con chocolate

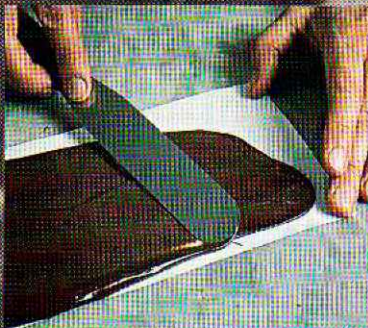
Ondas



1. Corte una tira de papel para horno de 10 cm de ancho y, al menos, 30 cm de largo. Extiéndala sobre una superficie de mármol y aplique encima chocolate atemperado.



4. Deje secar por completo el chocolate y entonces dé la vuelta a la tira ondulada y retire el papel con mucha delicadeza.



2. Extienda el chocolate con la espátula en una fina capa que cubra toda la tira.



5. La parte que no ha estado en contacto con el papel tendrá todo el brillo del chocolate atemperado. Usando como base film transparente sin PVC, más ligero que el papel para horno y más maleable, podrá hacer las ondas más juntas.

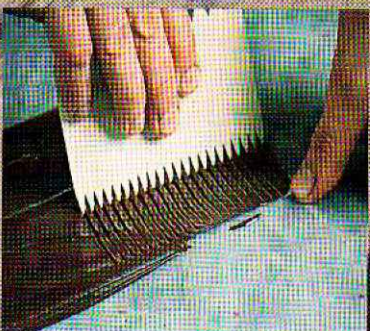


3. Introduzca, por debajo del papel y a intervalos regulares, unos rollitos; puede usar los mangos de las cucharas de madera que sean redondos.

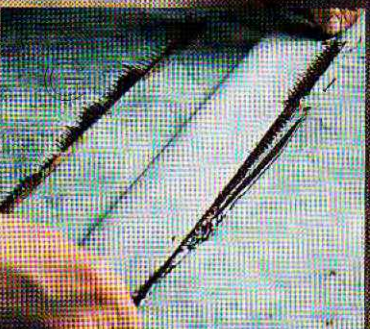
Cintas



1. Corte una tira de papel para horno de unos 10 cm de ancho y extienda por encima una capa fina de chocolate atemperado.



2. Pase un peine de repostería en sentido vertical a lo largo de la tira; así obtendrá unas rayas paralelas y continuas en toda la superficie.



3. Deje que se enfríe unos minutos y luego doble el papel por la mitad en sentido longitudinal.



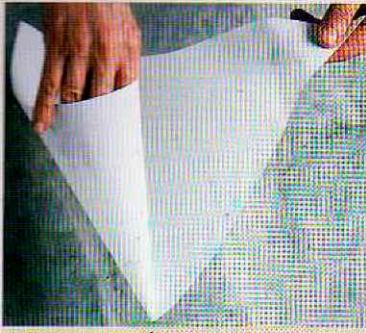
4. Una vez bien seco el chocolate, retire el papel con cuidado.



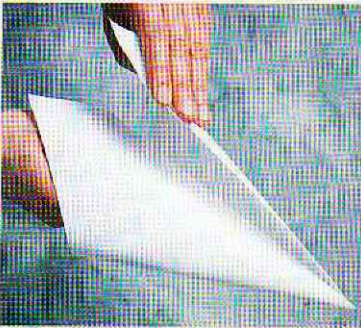
5. Separe las cintas con delicadeza para no romperlas.



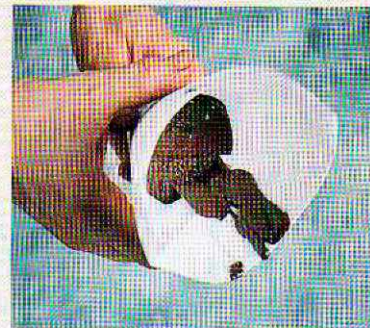
6. Puede usarlas también en grupos para decorar las tartas. Si quiere obtener cintas más anchas, practique sobre el chocolate incisiones más separadas con el filo de un cuchillo.



1. Recorte un triángulo rectángulo de papel para horno con los lados menores de unos 40 cm. Colóquelo con el ángulo recto hacia usted. Poniendo el dorso de la mano derecha sobre el margen opuesto a usted, sujete el ángulo derecho con el pulgar y gire hacia dentro, sujetando el ángulo izquierdo con la otra mano; en la mitad del lado mayor se formará la punta del cornete.



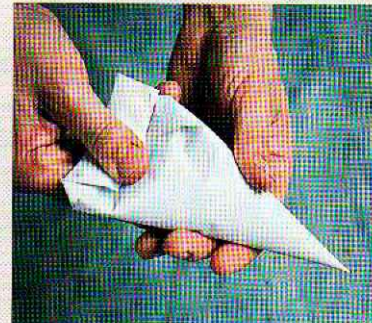
2. Con la mano izquierda pliegue encima el otro lado, haciendo que el ángulo se desplace un poco hacia arriba.



5. Rellene el cornete con chocolate fundido, pero no más de la mitad.



3. Enrollando el margen izquierdo, los tres ángulos deben colocarse uno sobre el otro, apenas escalonados.



6. Apriete los bordes del cornete y dóblelos dos veces sobre sí mismos. Corte la punta con las tijeras.



4. Entonces doble los ángulos hacia dentro del cono para darle una forma más regular y reforzarlo.

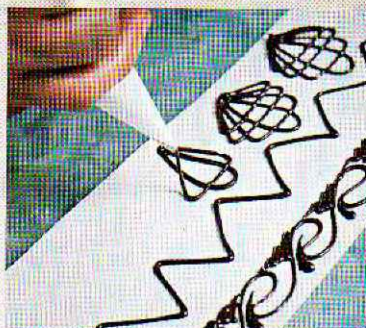


7. Para que salga el chocolate, sujete el cornete en una mano y con el pulgar de la otra presione en el borde plegado.

Motivos decorativos



1. Use un par de gotas de chocolate para pegar a la superficie de mármol una tira de papel para horno. Un motivo muy sencillo son las eses encadenadas.



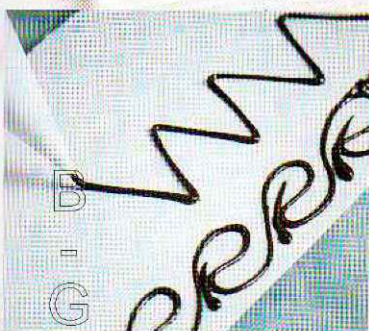
4. Triángulos superpuestos o motivos en rejilla crean preciosos adornos que se separan una vez fríos; quedan muy bien en las tartas o en copas de helado.



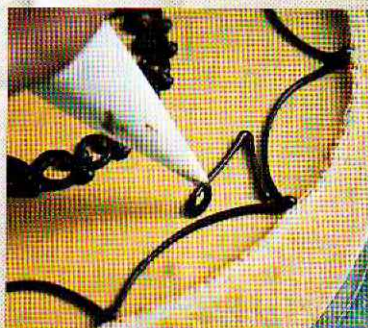
2. Puede añadir unos bucles para completar el diseño y añadirle otros motivos después si lo desea.



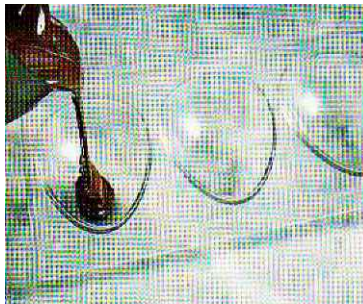
5. Una vez marcado el centro de la tarta con un cortapastas redondo, decórela con eses encadenadas.



3. En el lateral de una tarta puede quedar muy bien un motivo en zigzag. Si le cuesta hacer un dibujo regular, compre plantillas de decoración impresas, que se meten bajo el papel para poder seguirías con el cornete.



6. En el borde de la tarta puede hacer guirnaldas siguiendo la circunferencia y añadir triángulos en los intervalos.



1. Apoye el molde en la superficie de trabajo y eche el chocolate atemperado en un recipiente que le permita verterlo después sin dificultad.



2. Lentamente, llene el molde de chocolate hasta el borde.



3. Inclíne el molde en todas direcciones para distribuir bien el chocolate; golpéelo contra la mesa para eliminar posibles burbujas de aire en el chocolate.

Moldear el chocolate

Con esta técnica podrá modelar huevos, cestitas, todo tipo de formas. En las tiendas especializadas encontrará moldes de diversos materiales; en general conviene usar los de policarbonato, pues son menos delicados y el chocolate, una vez frío, se desmolda mejor. Si va a crear una forma especialmente grande, lo mejor es fundir en el molde tres capas de chocolate, dejando que se sequen una a una. Puede usar también chocolate de distintos colores y pasar rápidamente la hoja de un cuchillo para mezclarlos un poco, creando un efecto mármol. Añadiendo chocolate con almendras o avellanas tostadas y trituradas conseguirá un efecto roca muy bonito en las formas ovaladas o redondas. Recurra a su imaginación empleando objetos cotidianos para crear formas divertidas y composiciones originales. Una tarrina de metal o un molde para flan son ideales para modelar «cestillas» de chocolate que luego se rellenan y decoran: resultan perfectas para contener galletas, fruta o helado. Luego puede adornarlas usando las técnicas decorativas que hemos mostrado antes. Adorne los laterales con el cornete, usando chocolate de distinto color al de la figura, o aplique conchitas y lazos empleando chocolate fundido como «pegamento» para adherirlos con una leve presión. Hojas y pétalos de flores son ideales para fabricar figuras con chocolate; los pétalos de rosa y las hojas de laurel son los más idóneos, por su rugosidad. Basta extender chocolate atemperado sobre el lado inferior, con cuidado de no salirse de los bordes, y dejar secar bien antes de separar las figuras. Es una técnica casera, no la que usan pasteleros y chocolateros, pero da excelentes resultados.



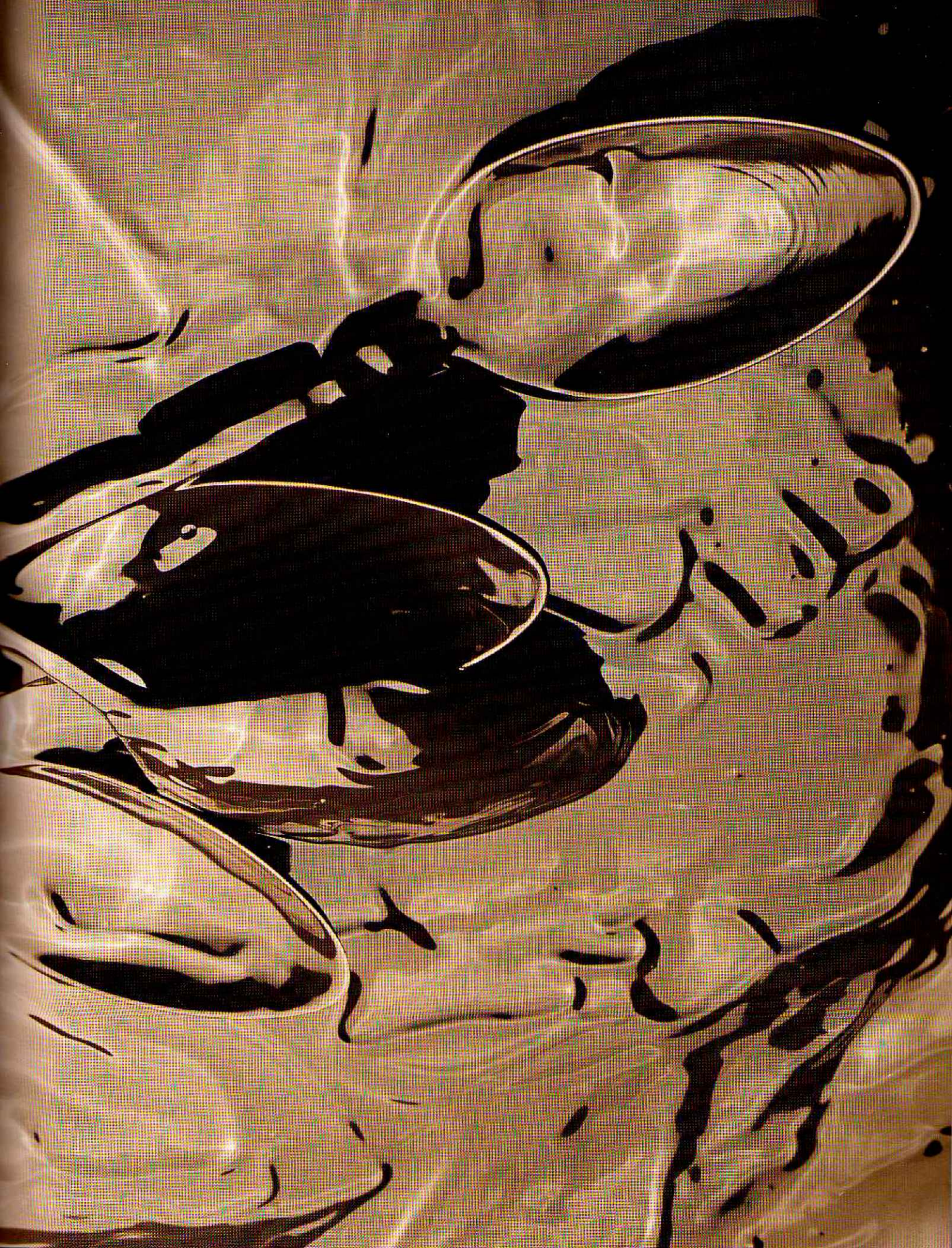
4. Vierta sobre la mesa el chocolate contenido en el molde, para eliminar el exceso: sólo debe quedar una fina capa adherida a las paredes.



5. Limpie con una espátula los bordes del molde: si queda chocolate aquí podría impedir después desmoldar el huevo.



6. Cuando el chocolate esté ya sólido, el huevo se separará fácilmente.



El recetario

Para realizar las recetas con comodidad, es conveniente tenerlo todo preparado: encienda el horno y busque la fuente o el molde necesarios; después disponga en la mesa los utensilios que vaya a emplear y, por último, pese las cantidades indicadas de cada ingrediente.

Bombones y pralinés



Bombones Grand Cru

PARA QUINCE UNIDADES

400 g de chocolate de cobertura fondant
grand cru (criollo) en virutas
200 ml de nata

PARA CUBRIR LOS BOMBONES:

500 g de chocolate de cobertura fondant
300 g de cacao amargo



REFRIGERACIÓN:
12 horas

Lleve la nata a ebullición en la cazuela; ya fuera del fuego, añada las virutas de chocolate y remueva con la espátula de goma hasta que se funda completamente. Eche esta ganache en la manga pastelera y vaya formando semiesferas sobre una bandeja forrada con papel para horno. Para evitar que queden puntas que sobresalgan de la cobertura, apoye la manga pastelera sobre el papel y presione para hacer salir la ganache; deje de apretar y haga medio giro en sentido de las agujas del reloj; levante la boquilla.

Una vez que los bombones estén sólidos, póngalos uno tras otro en el tenedor para bañar bombones y sumérjalos en el chocolate de cobertura fundido al baño maría, sacudiéndolos un poco para eliminar el exceso de cobertura. Páselos entonces por el cacao amargo. Vaya depositándolos en una bandeja forrada con papel para horno. Se conservan en la nevera una semana.

Nota: nunca se utiliza toda la cantidad de chocolate para la cobertura que se indica en las recetas de bombones, pero es la cantidad mínima necesaria para trabajar con comodidad.

cazuela de fondo grueso • espátula de goma • manga pastelera con boquilla lisa de 9-10 mm • bandeja de repostería con bordes bajos • papel para horno • recipientes para el baño maría • tenedor para bañar bombones





Trufas blancas y negras

La trufa es el bombón más fácil de preparar y uno de los más sabrosos; con su aspecto un tanto rústico, es reina entre los bombones (y es muy versátil). Las variantes son infinitas: innumerables combinaciones de ganaches, aromas y coberturas.... Siempre diferentes y siempre irresistibles.

PARA UNAS QUINCE UNIDADES

TRUFAS DE CHOCOLATE FONDANT:

400 g de chocolate de cobertura fondant
200 ml de nata
2 cucharadas de ron
60 g de mantequilla

1/2 cucharadita de guindilla en polvo

PARA CUBRIR LAS TRUFAS NEGRAS:

400 g de chocolate de cobertura fondant
300 g de cacao amargo

TRUFAS DE CHOCOLATE BLANCO:

500 g de chocolate de cobertura blanco
200 ml de nata
60 g de mantequilla
una pizca de azafrán

2 cucharadas de licor de naranja

PARA CUBRIR LAS TRUFAS BLANCAS:

400 g de chocolate de cobertura blanco
200 g de coco rallado

Trufas de chocolate fondant: hierva la nata en una cazuela bastante grande para que quepan todos los ingredientes; añada la cobertura reducida a virutas, sin dejar de remover con la espátula de goma para incorporar el ron y la mantequilla ablandada en trocitos. Mezcle bien todos los ingredientes y deje enfriar. Rellene con esta ganache una manga pastelera con una boquilla lisa de 9-10 mm (o bien moldeee las bolitas con las manos) y forme con ella las semiesferas sobre una bandeja forrada con papel para horno. Déjelas asentarse y después, girándolas entre las palmas de las manos húmedas, desles forma redondeada. Con un tenedor especial para este fin o un tenedor normal, sumerja las trufas en la cobertura fundida al baño maría; hágalas rodar por la rejilla para darles su característica rugosidad y póngalas a secar en una bandeja cubierta con papel para horno.

Para las trufas con un toque de guindilla, ponga a hervir la nata con la guindilla y luego siga los mismos pasos, pero una vez sumergidas en la cobertura, pase las bolitas por el cacao en polvo.

Trufas de chocolate blanco: el procedimiento es el mismo; el azafrán se pone a hervir con la nata y el licor de naranja se añade después del chocolate. Sumerja las bolitas de ganache al azafrán en la cobertura fundida al baño maría y páselas por la rejilla para decorarlas. Póngalas a secar sobre papel para horno.

Las trufas a la naranja, en cambio, se pasan rodando por el coco rallado.

Para recubrir las trufas puede usar también almendras o avellanas tostadas y trituradas.

cazuela de fondo grueso • espátula de goma • manga pastelera con boquilla lisa de 9-10 mm • bandeja de repostería • papel para horno • tenedor para bañar bombones • recipientes para el baño maría • rejilla de repostería





PARA UNAS QUINCE UNIDADES

500 g de chocolate de cobertura con leche
en virutas
200 ml de nata
100 g de avellanas tostadas molidas

PARA BAÑAR LOS BOMBONES:

500 g de chocolate de cobertura fondant

PARA DECORAR:

15 avellanas tostadas enteras

REFRIGERACIÓN:

12 horas

Noisette, bombón de avellana

Hierva la nata en un cazo, retírela del fuego y añádale el chocolate en virutas; remueva con una espátula de goma hasta que esté bien derretido. Agregue entonces las avellanas molidas y vierta esta ganache en una fuente forrada con papel para horno, formando una capa de 1 cm de espesor. Golpee la fuente contra la superficie de trabajo para nivelar la ganache y eliminar las burbujas de aire; después métala en la nevera durante 12 horas. Vuelque la ganache en la superficie de trabajo y, con un cuchillo calentado en agua caliente y después bien seco, córtela en rectángulos de 2 x 3 cm. Funda al baño maría el chocolate de cobertura, cortado en trocitos, y atempérela.

Para cubrir los bombones: coloque un rectángulo de ganache sobre un tenedor para bañar bombones, sumérjalo completamente en el chocolate fundido y después sacúdalo un poco para eliminar el exceso teniéndolo parcialmente inmerso en la masa de chocolate. Pase el bombón a una fuente forrada de papel para horno: para ello, apoye el tenedor sobre el papel, levántelo apenas (sin separar los dientes del papel) y sáquelo de debajo del bombón con un gesto decidido.

Para decorar: antes de que la cobertura empiece a solidificarse (el tiempo necesario para cubrir tres bombones), apoye el tenedor sobre el chocolate y levántelo después deslizándolo hacia atrás. Cuando esté bien seco el bombón, ponga encima una almendra entera, mojada en el chocolate para que se pague bien.

PARA UNAS QUINCE UNIDADES

500 g de chocolate de cobertura fondant
en virutas
200 ml de nata
20 ml de té aromatizado a la bergamota

PARA BAÑAR LOS BOMBONES:

500 g de chocolate de cobertura fondant

PARA DECORAR:
unas hojitas de té

REFRIGERACIÓN:
12 horas

Cha, bombón al té



Hierva la nata en un cazo y añádale el té aromatizado; apague el fuego y deje en infusión unos 10 minutos.

Cuele la nata y llévela de nuevo a ebullición; eche las virutas de chocolate y remueva ya fuera del fuego hasta que esté bien deshecho. En una fuente forrada de papel para horno, vierta esta ganache formando una capa de 1 cm de espesor. Métala 12 horas en la nevera. Cuando se haya solidificado, corte la ganache en rectángulos de 2 x 3 cm, usando un cuchillo calentado con agua hirviendo y después bien seco.

Para bañar los bombones, siga las indicaciones de la receta anterior. Antes de que la cobertura se haya puesto dura del todo, decore los bombones con unas hojitas de té en el centro.

para ambas recetas: cazo de fondo grueso • espátula de goma • bandeja de repostería con los bordes bajos • papel para horno • cuchillo • recipientes para el baño maría • termómetro digital de cocina (para el atemperado) • tenedor para bañar bombones





Beso cubano

Dos capas, una de chocolate y otra de crema de caramelo, ocultas bajo un manto de azúcar glas y chocolate fondant. Tenga cuidado de no cocer demasiado el caramelo, pues la crema puede tomar un sabor amargo.

PARA UNAS QUINCE UNIDADES

PARA LA CREMA DE CARAMELO:

350 g de azúcar
100 ml de nata
100 g + 70 g de mantequilla
110 ml de ron

PARA LA GANACHE:

400 g de chocolate de cobertura fondant
200 ml de nata

PARA BAÑAR LOS BOMBONES:

500 g de chocolate de cobertura fondant
en virutas
300 g de azúcar glas

REPOSO:

12 horas, la crema de caramelo

REFRIGERACIÓN:

4 horas, los bombones

Para la crema de caramelo: caliente ligeramente un cazo de cobre y empiece a echar el azúcar en pequeñas cantidades, removiendo de vez en cuando con una cuchara de madera pero sin batir, porque si no se cristaliza; a medida que se disuelva, vaya añadiendo más, aumentando la cantidad en proporción al azúcar ya disuelto. Ya fuera del fuego, añada la nata caliente al caramelo y después 100 g de mantequilla en trocitos, removiendo bien con una espátula de goma. Al principio la mezcla puede desligarse, pero no se preocupe: si la bate más quedará de nuevo homogénea.

Deje la crema en reposo toda la noche; al día siguiente, móntela con unas varillas eléctricas, incorporando en un chorrillo primero la mantequilla fundida (70 g) y, a continuación, el ron.

Para la ganache: hierva la nata en un cazo, retírela del fuego e incorpore el chocolate en virutas, removiendo con una espátula de goma hasta que esté bien disuelto. Cuando esté bastante densa, eche la ganache en una manga pastelera: forme semiesferas sobre una fuente cubierta con papel para horno y deje que se sequen unas horas. Eche después la crema de caramelo en la manga y forme otras semiesferas del mismo tamaño colocándolas encima de las de ganache. Manténgalas a 4-5 °C durante al menos 4 horas.

Para bañar los bombones: funda el chocolate al baño maría, ponga un bombón en el tenedor para bañar bombones y sumérjalo en el chocolate fundido, sacudiéndolo ligeramente para eliminar el exceso de cobertura. Pase los bombones por el azúcar glas y déjelos secar.

Variante

Si le resulta más fácil, puede hacer las semiesferas con las manos.

cazo de cobre u otra cazuela para el caramelo • espátula de goma • varillas eléctricas • cazo de fondo grueso • manga pastelera con boquilla lisa de 9-10 mm • fuente de bordes bajos • tenedor para bañar bombones • recipientes para el baño maría





PARA UNAS QUINCE UNIDADES

500 g de almendras fileteadas
 125 g de azúcar
 250 ml de agua
 100 g de azúcar glas
 500 g de chocolate de cobertura fondant,
 con leche o blanco, atemperado

HORNO:
 unos 15 minutos a 230 °C

REPOSO:
 4-5 horas

Rochers (rocas)

En un cazo de fondo grueso cueza el azúcar con el agua durante unos 5 minutos hasta obtener un almíbar ligero. Rocíe las almendras con el almíbar, lo justo para humedecerlas, y páselas por el azúcar glas; dispóngalas en una fuente forrada de papel para horno. Hornéelas, dándoles la vuelta a mitad de cocción, hasta que estén bien doradas; déjelas enfriar. Temple al fuego un cuenco de acero inoxidable; si estuviera frío, la cobertura, al enfriarse rápidamente, se endurecería de golpe. Eche en el cuenco una parte de las almendras caramelizadas. Vierta encima el chocolate de cobertura atemperado, sólo la cantidad necesaria para ligar las almendras: revuélvalas bien con cuidado de no romperlas y luego vaya cogiendo cucharadas y poniéndolas sobre una fuente cubierta de papel para horno. Deje que se sequen 4 o 5 horas.

cazo de fondo grueso • bandeja de repostería • papel para horno • termómetro digital de cocina (para el atemperado) • cuenco de acero inoxidable

PARA VEINTE UNIDADES

200 g de chocolate de cobertura fondant
 20 trocitos de piel de naranja confitada
 100 g de semillas de cacao tostado
 machacadas

Piel de naranja confitada con chocolate



Funda al baño maría el chocolate reducido a virutas; apoye la rejilla sobre un trozo de papel para horno y eche en un plato hondo las semillas de cacao machacadas. Sumerja una parte de cada trocito de piel de naranja en el chocolate fundido y luego páselos por las semillas. Después dispóngalos sobre la rejilla y déjelos secar a temperatura ambiente.

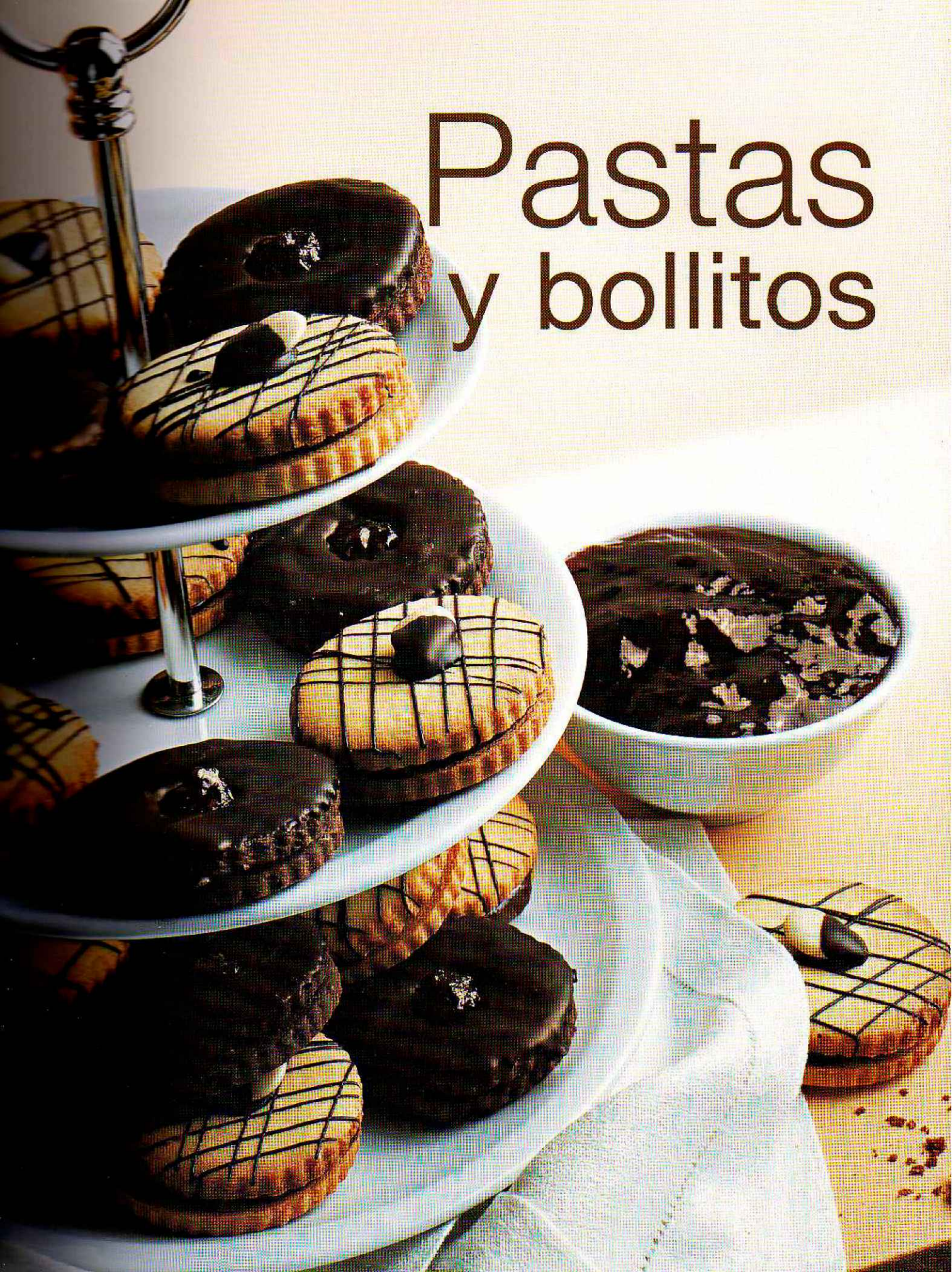
Sirva estas delicias al final de una comida: son un excelente acompañamiento para el café.

Variante

Si no encuentra semillas de cacao, utilice avellanas tostadas. Puede usar la misma técnica con otras frutas confitadas, como cidra o jengibre; o bien su fruta deshidratada favorita, ya sea albaricoque (orejones), manzana, pera...

recipientes para el baño maría • rejilla de repostería • papel para horno

Pastas y bollitos





PARA VEINTICINCO UNIDADES

200 g de azúcar
70 g de miel
85 ml de nata
100 g de mantequilla
100 g de piel de naranja confitada picadita
200 g de almendras tostadas fileteadas
200 g de chocolate de cobertura fondant o con leche

HORNO:
unos 15 minutos a 160-170 °C

Florentinas de almendra y piel de naranja

Mezcle en un cazo el azúcar, la miel, la nata y la mantequilla; cueza la mezcla a fuego lento, dejando que hierva unos 5 minutos, hasta alcanzar 114 °C de temperatura. Ya fuera del fuego, incorpore la naranja picadita y luego las almendras; vierta esta masa sobre una superficie de mármol ligeramente engrasada o bien sobre un trozo de papel para horno y, con ayuda de una paleta, extiéndala para formar una capa fina de unos milímetros de grosor. Cuando se haya endurecido un poco, pártala con una espátula en cuadrados de unos 4 cm de lado y métalos en los moldes. Hornee las florentinas 15 minutos y, cuando tengan un bonito color dorado, sáquelas y déjelas enfriar. Con una espátula pequeña, unte la parte de abajo con el chocolate fundido y póngalas a secar dadas la vuelta. Extienda una segunda capa de chocolate y pásele por encima un peine de repostería o los dientes de un tenedor, para decorarlas con ondas; póngalas a secar de nuevo dadas la vuelta.

moldes de silicona para galletas redondas • cazo • termómetro digital de cocina • papel para horno • paleta • espátula de repostería • peine de repostería

PARA UNAS VEINTICINCO UNIDADES

100 g de avellanas tostadas
90 g de azúcar
60 g de mantequilla
3 claras de huevo a temperatura ambiente
50 g de harina
20 g de cacao amargo
50 g de chocolate de cobertura fondant

HORNO:
unos 5 minutos a 220 °C

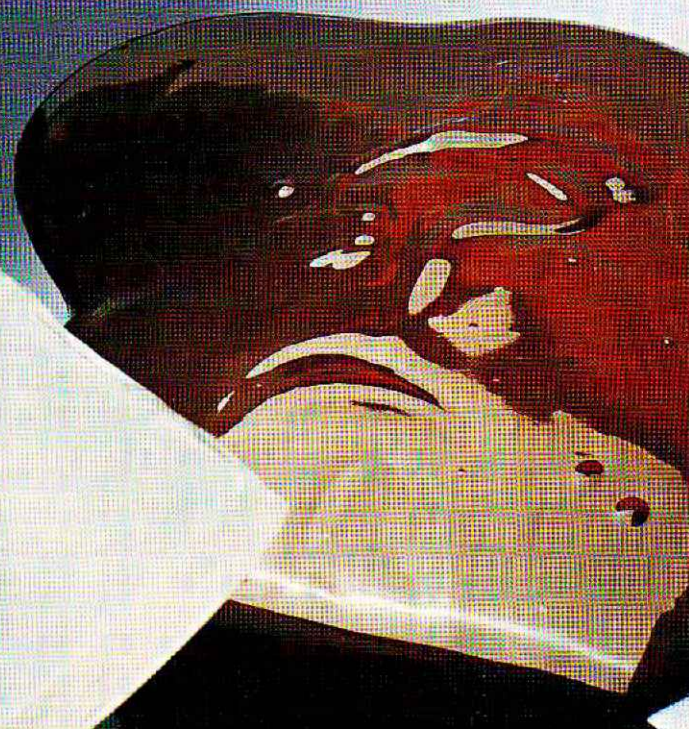
Tejas de chocolate y avellanas



Pase por la batidora 60 g de avellanas con el azúcar y aplaste groseramente el resto con la hoja de un cuchillo o con una maza de golpear carne. Utilizando la batidora, trabaje la mantequilla hasta que se ponga cremosa y luego incorpore la mezcla de avellanas y azúcar. Agregue las claras de huevo removiendo con una cuchara de madera y después, la harina tamizada junto con el cacao, hasta obtener una masa suave y homogénea. Forre la bandeja del horno con papel para horno y dibuje en él círculos de unos 10 cm de diámetro. Eche en cada círculo una cucharada de masa, aplástela bien y espolvoréela con trocitos de almendra. Hornee unos 5 minutos y luego, con la puerta del horno abierta, coja las galletas con una espátula y actúe con rapidez para disponer 4 o 5 sobre un rodillo, curvándolas ligeramente para que se adhieran. Métalas al horno unos minutos, déjelas enfriar y luego despéguelas. Repita la operación hasta terminar las galletas: hay que actuar muy deprisa o se enfriarán antes de conseguir curvarlas.

Rellene un cornete de papel con el chocolate fundido al baño maría y decore las tejas al gusto.

bandeja de horno • batidora • papel para horno • espátula de repostería (de acero) • rodillo pequeño • cornete de papel para decorar • recipientes para el baño maría





PARA VEINTE UNIDADES

150 g de chocolate de cobertura fondant
 250 g de mantequilla
 4 huevos
 200 g de azúcar
 150 g de harina
 150 g de nueces pecanas ligeramente
 tostadas

HORNO:
 unos 20 minutos a 180 °C

Brownies

Cubra el fondo de una fuente para horno con papel y luego engrásela con mantequilla y espolvoréela con harina. Trocee el chocolate y fúndalo al baño maría. Bata la mantequilla hasta que se ponga cremosa e incorpore el chocolate; eche entonces un huevo (ligeramente batido) detrás de otro y al final el azúcar. Remueva la mezcla con una espátula de goma, sólo lo necesario para amalgamar los ingredientes; añada la harina y, por último, las nueces troceadas groseramente.

Eche la masa en la fuente preparada, golpéela suavemente contra una superficie para eliminar eventuales burbujas de aire, y hornéela. Cuando lo saque del horno, el bollo, bien cocido en la superficie, debe estar todavía húmedo por dentro. Déjelo enfriar en la fuente unos 20 minutos, y después vuélquelo sobre una rejilla; espere otros 20 minutos.

Con un cuchillo de punta, muy afilado, corte los brownies: deben salir 20 cuadrados de 6 cm de lado.

fuelle de horno de 24 x 30 cm • papel para horno • recipientes para el baño maría • espátula de goma • rejilla de repostería • cuchillo de punta

PARA UNAS TREINTA Y SEIS UNIDADES

150 g de chocolate de cobertura fondant
 200 g de harina
 1 cucharadita de bicarbonato
 150 g de mantequilla
 120 g de azúcar de caña
 100 g de azúcar blanco
 1 cucharada de melaza
 2 gotas de extracto de vainilla
 2 huevos
 50 g de cacao amargo
 90 g de chocolate de cobertura fondant
 en virutas

HORNO:
 unos 10 minutos a 180 °C

Cookies de chocolate



Funda al baño maría el chocolate reducido a virutas; tamice la harina con el bicarbonato. Bata la mantequilla hasta que se ponga cremosa, añada los azúcares, luego la melaza y el extracto de vainilla. Vaya incorporando los huevos de uno en uno, el cacao tamizado y el chocolate fundido anteriormente. Vierta la masa en un recipiente hondo e incorpore la harina girando con una espátula de goma. Agregue por último las virutas de chocolate.

Forre dos bandejas con papel para horno; vaya sacando de la masa bolitas del tamaño de una nuez y distribúyalas en las bandejas, dejando unos centímetros entre una y otra. Aplástelas ligeramente con los dedos y hornéelas unos 10 minutos. Las cookies deben quedar un poco húmedas, así que no hay que cocerlas demasiado.

Déjelas unos minutos más en la bandeja y luego páselas a una rejilla para que terminen de enfriarse.

2 bandejas de horno • recipientes para el baño maría • batidora • espátula de goma • papel para horno • rejilla de repostería



B
-
G



Besos de dama con chocolate

En la fantasía popular, evocan los labios en el acto de besar; son unas pastitas originarias de Tortona (Italia), pero la receta está muy extendida en todo el Piamonte, enriquecida aquí y allá con pequeñas variantes.

PARA UNAS TREINTA UNIDADES

200 g de almendras
200 g de azúcar
200 g de harina
30 g de cacao amargo
200 g de mantequilla
200 g de chocolate de cobertura fondant

HORNO:
unos 15 minutos a 160 °C

Extienda las almendras en la bandeja y tuéstelas ligeramente en el horno: deben quedar doradas apenas. Páselas por la batidora junto con 50 g de azúcar. Sobre la superficie de trabajo, tamice la harina con el cacao, las almendras molidas y el azúcar; forme un volcán. Ponga en el centro la mantequilla en trocitos y amásela con la harina, trabajando rápidamente con las yemas de los dedos. Forme una bola con la masa y déjela reposar en la nevera media hora, envuelta en film transparente. Mientras tanto, trocee el chocolate con un cuchillo y fúndalo al baño maría.

Divida la masa en trozos y, trabajándolos con las manos, forme cilindros del grosor de un dedo. Córtelos en trozos de unos 3 cm y forme bolitas del tamaño de una cereza. Forre la bandeja del horno con papel y distribuya encima las bolitas bien separadas. Hornéelas 15 minutos y, una vez frías, emparéjelas uniéndolas con una capa de chocolate fundido. Sirva los besos de dama cuando el chocolate se haya secado.

bandeja de horno • batidora • film transparente sin PVC • recipientes para el baño maría • papel para horno





PARA DOCE/QUINCE UNIDADES

250 g de harina
50 g de almendras tostadas
una pizca de sal
75 g de azúcar glas
180 g de mantequilla
2 yemas de huevo

PARA LA GANACHE:

150 g de chocolate de cobertura con leche
o fondant
100 ml de nata
30 g de almendras tostadas molidas

PARA DECORAR:

50 g de almendras enteras
100 g de chocolate de cobertura con leche
o fondant fundido

HORNO:

10-12 minutos a 180 °C

Pastas de chocolate y almendra

Tamice la harina sobre la superficie de trabajo; pase por la batidora las almendras junto con el azúcar glas y la sal, y vierta la mezcla sobre la harina. Forme un volcán y eche en el centro la mantequilla troceada; empiece a amasar, trabajando con las yemas de los dedos con movimientos rápidos (si no, la mantequilla se calienta demasiado). Una vez obtenida una masa arenosa (*sablée*), añada las yemas apenas batidas para hacer la mezcla más compacta. Forme una bola y métala en la nevera, envuelta en film transparente, al menos media hora.

Mientras tanto, prepare la ganache: reduzca el chocolate a virutas y luego fúndalo en la nata previamente llevada a ebullición en un cazo; añada las almendras molidas, sin dejar de remover con una cuchara de madera.

En la superficie de trabajo enharinada, extienda la masa con un rodillo hasta obtener un grosor de 0,5 cm. Con un cortapastas dentado, recorte pastas redondas y vaya colocándolas, bien separadas, en la bandeja del horno cubierta con papel. Vuelva a amasar los recortes y estire la masa con el rodillo para obtener más pastas, tratando de utilizar toda la masa. Hornee las pastas unos 10 minutos, sin dejar que cojan demasiado color; sáquelas del horno y déjelas enfriar.

Ponga una pasta encima de otra extendiendo entre ambas una cucharada de ganache. Rellene un cornete de papel con chocolate fundido, decore las pastas como desee y ponga encima una almendra bañada en chocolate.

bandeja de horno • batidora • film transparente sin PVC • cazo de fondo grueso • rodillo • cortapastas redondo dentado de 6 cm • papel para horno • cornete de papel

PARA DOCE/QUINCE UNIDADES

230 g de harina
20 g de cacao amargo
50 g de avellanas tostadas
75 g de azúcar
180 g de mantequilla
2 yemas de huevo
200 g de chocolate de cobertura fondant
200 g de mermelada de frambuesa

B

HORNO:

10-12 minutos a 180 °C

Pastas de chocolate y frambuesa



Prepare la masa igual que en la receta anterior, sustituyendo las almendras por las avellanas y agregando a la masa el cacao. Una vez que la masa haya reposado en la nevera, estírela sobre una superficie enharinada hasta que tenga 0,5 cm de grosor y recorte las pastas con el cortapastas.

Coja entonces la mitad de las pastas y, con un cortapastas más pequeño, haga un agujero en cada una. Distribúyalas en la bandeja del horno forrada con papel, bien separadas, y hornéelas el tiempo indicado.

Mientras se enfrían las pastas, funda al baño maría el chocolate reducido a virutas; viértalo en un plato hondo. Unte con el chocolate la parte superior de las pastas que tienen agujero y póngalas a secar sobre un papel para horno. Con una cuchara, extienda la mermelada de frambuesa en las otras pastas y después ponga las de chocolate encima.

bandeja de horno • batidora • film transparente sin PVC • rodillo • cortapastas redondo dentado de 6 cm y otro más pequeño para el centro • papel para horno • recipientes para el baño maría • plato hondo

Tartas





Tarta rubí

Las frambuesas, compañeras ideales del chocolate, sobre todo del fondant, también son muy decorativas: colocadas de manera que cubran el borde de la tarta, parecen rubíes.

PARA SEIS PERSONAS

150 g de chocolate de cobertura fondant
en virutas
150 g de harina tamizada
1,5 cucharaditas de bicarbonato
una pizca de sal
200 g de mantequilla
60 g de azúcar de caña fino
120 g + 30 g de azúcar blanco
4 huevos
180 ml de crema agria
250 ml de leche

PARA EL GLASEADO Y EL RELLENO:

600 g de chocolate de cobertura fondant
en virutas
250 ml de leche condensada
100 g de mantequilla ablandada
unas gotas de extracto de vainilla
200 g de mermelada de frambuesa

PARA DECORAR:

canutillos de chocolate
300 g de frambuesas

HORNO:

unos 20 minutos a 180 °C

REFRIGERACIÓN:

1 hora

Funda el chocolate al baño maría y deje que se entibie; mezcle la harina, el bicarbonato y la sal. Pase la mantequilla por la batidora hasta que se ponga espumosa; vaya incorporando poco a poco el azúcar de caña y 120 g de azúcar blanco; con la velocidad al mínimo, añada 2 huevos y 2 yemas ligeramente batidos con un tenedor. Sin dejar de batir, agregue la crema agria y el chocolate fundido, luego la harina a cucharadas, alternándola con leche. Cuando la masa esté bien homogénea, pásela a un cuenco grande.

Con las varillas eléctricas monte a punto de nieve las claras que quedaban, añadiendo 30 g de azúcar blanco a mitad de la operación; agréguelas a la masa con cuidado para que no se bajen: mezcle primero una o dos cucharadas para ablandar y después, para el resto, introduzca en la masa la espátula de goma siempre por el canto, sin girar.

Reparta la masa en tres moldes engrasados con mantequilla y forrados con papel para horno; métalos en el horno caliente y, una vez cocidos, espere unos minutos antes de desmoldar los bizcochos; déjelos enfriar sobre una rejilla.

Mientras tanto prepare el glaseado: pase por la batidora la leche condensada, la mantequilla y el extracto de vainilla; añada el chocolate fundido al baño maría y bata a velocidad media hasta obtener un glaseado denso y cremoso. Disponga en un plato uno de los bizcochos preparados, úntelo con la mitad de la mermelada de frambuesa y después con un tercio del glaseado. Coloque encima el segundo bizcocho y extienda en éste el resto de la mermelada y otra capa de glaseado. Ponga encima el último bizcocho y cubra toda la tarta con lo que queda de glaseado.

Vaya colocando las frambuesas alrededor de la tarta y decore la parte de arriba con canutillos de chocolate: ¡el resultado será excepcional!

Atención: antes de cortar la tarta, métala una hora en la nevera para que el relleno se endurezca suficientemente.

3 moldes desmontables de 22 cm • recipientes para el baño maría • batidora • varillas eléctricas • espátula de goma • papel para horno • rejilla de repostería





Tarta de chocolate y peras caramelizadas

Peras y chocolate, todo un clásico para crear obras de arte en repostería; las peras Bella Helena son sólo el ejemplo más famoso. Le proponemos aquí una tarta mucho más original seguramente que las que conoce.

PARA SEIS/OCHO PERSONAS

250 g de harina
60 g de cacao amargo
75 g de azúcar
150 g de mantequilla
1 huevo + 1 yema
9 peras medianas
80 g de azúcar moreno
una pizca de canela
50 g de chocolate de cobertura fondant

HORNO:

unos 25 minutos a 180 °C para la base;
20 minutos a 200 °C para las peras

Tamice la harina, con el cacao y el azúcar, sobre la superficie de trabajo. Forme un volcán y eche en medio la mantequilla ablandada y cortada en trocitos. Empiece a amasar trabajando con las yemas de los dedos, con gestos rápidos para que la mantequilla no se caliente demasiado. Cuando la masa esté arenosa, agregue el huevo y la yema ligeramente batidos, ligando rápidamente las migas de harina y mantequilla en una bola; déjela reposar en la nevera envuelta en film transparente durante media hora.

Mientras tanto, pele 4 peras y córtelas en trozos. Échelas en una cazuela con 40 g de azúcar moreno, un dedo de agua y la canela. Cuézalas a fuego lento hasta que empiecen a deshacerse; retírelas unos minutos, luego páselas por la batidora y resérvelas.

Parta las otras peras por la mitad a lo largo y quíteles el corazón sin romperlas. Coloque media pera sobre una tabla y, sujetándola con una mano para que no pierda su forma, córtela en rodajitas sin que lleguen a separarse. Repita la operación con las otras peras y luego disponga todas las rodajitas en una fuente cubierta con papel para horno; las rodajas deben abrirse un poco pero permanecer ligeramente superpuestas. Pulverice cada pera con azúcar moreno, tratando de que caiga sólo en el centro de cada rodaja (el azúcar, al fundirse, tiende a resbalar hacia los lados). Hornee a 200 °C 20 minutos.

Estire la masa en un molde para tarta engrasado con mantequilla y espolvoreado con harina; pinche la base con los dientes de un tenedor para evitar que se formen burbujas durante la cocción y cúbrala con papel para horno. Eche encima judías o garbanzos para hacer peso y hornee 20-25 minutos (cocción en blanco). Retire el peso y el papel; hornee otros 5 minutos y después deje que la base de la tarta se enfríe fuera del horno.

Aplique el chocolate fundido al baño maría en la base y los lados del bizcocho; déjelo reposar unos minutos y luego extienda el puré de pera.

Disponga encima las rodajas de pera caramelizada, cubriendo toda la superficie.

molde de tarta rectangular (12 x 36 cm) o redondo de 24 cm de diámetro • film transparente • cazuela de fondo grueso • batidora • papel para horno • legumbres secas • recipientes para el baño maría





Tarta Sacher

PARA SEIS PERSONAS

PARA EL BIZCOCHO:

150 g de chocolate de cobertura fondant
130 g de mantequilla
100 g de azúcar glas
6 huevos
unas gotas de extracto de vainilla
100 g de azúcar
150 g de harina

PARA EL RELLENO:

200 g de mermelada de albaricoque

PARA EL GLASEADO:

150 g de azúcar
180 g de chocolate de cobertura fondant
150 ml de agua

HORNO:

unos 45 minutos a 180 °C

Reduzca el chocolate a virutas y fúndalo al baño maría; deje que se entibie. Con la batidora, trabaje la mantequilla a velocidad media hasta que se ponga blanda y cremosa; añada el azúcar glas y bata unos minutos. Agregue las yemas de los huevos, de una en una, y luego el chocolate fundido y el extracto de vainilla. Eche esta pasta de chocolate en un cuenco grande y, dándole vueltas con una espátula de goma, vaya incorporando la harina poco a poco. Bata con las varillas las claras a punto de nieve hasta que queden brillantes y firmes; añádaslas a la masa pero sin dar vueltas, haga incisiones en cruz con la espátula de goma para incorporarlas. Vuelque la masa en un molde forrado con papel para horno, engrasado con mantequilla y enharinado, y cuézala en el horno caliente unos 45 minutos. Compruebe el punto de cocción del bizcocho clavando en el centro un espagueti, que deberá salir seco. Saque el bizcocho del horno y déjelo reposar 20 minutos antes de desmoldarlo; póngalo a enfriar sobre una rejilla.

Iguale la superficie del bizcocho y divídalo en dos discos. Extienda sobre el primero mermelada de albaricoque; ponga el otro disco encima y unte la superficie y los bordes del bizcocho con la mermelada restante. Deje secar una media hora.

Eche todos los ingredientes del glaseado en una cazuela de fondo grueso y cueza a fuego lento 5 minutos: debe resultar un glaseado liso y brillante; reserve un poquito para decorar al final. Ponga el bizcocho sobre un disco de cartón, apoyado en un plato dado la vuelta, y vierta en el centro el glaseado, extendiéndolo con la espátula si fuera necesario, de modo que cubra la tarta por completo; no lo manipule demasiado para que no pierda su brillo. Con un cornete de papel relleno de glaseado, decore la tarta con la palabra Sacher. Métala en la nevera unas horas para que la mermelada se endurezca completamente y sáquela una hora antes de servirla.

molde redondo desmontable de 22 cm • recipientes para el baño maría • batidora • espátula de goma • varillas eléctricas • papel para horno • cazuela de fondo grueso • disco de cartón • espátula de repostería (de acero) • cornete de papel

Cuando el joven Franz Sacher trabajaba en la corte del canciller Metternich inventó esta tarta que, en pocos años, se hizo famosa en toda Austria. El bizcocho de chocolate quizá no fuera novedoso, pero el brillante glaseado que lo cubría y, sobre todo, la capa de mermelada de albaricoque que escondía dentro la convertían en algo revolucionario para la repostería de la época. Desde entonces, a Sacher le sonrió la suerte: en 1866 abrió junto a su hijo una tienda de *delicatessen* y, más tarde, un hotel. En los años treinta surgió una disputa legal: durante siete años los herederos de Franz y los propietarios de la pastelería Demel, que también vendían la tarta, se disputaron el derecho a adornarla con su propio sello. El resultado fue el famoso «sello» de chocolate que aparece en la tarta preparada por la pastelería del hotel Sacher, ganador de la causa.





Mississippi Mud Cake (tarta del Misisipi)

Un auténtico clásico del sur de Estados Unidos; presenta una consistencia deliciosamente cremosa, como si fuera exactamente el fango (*mud*) de las riberas del delta del gran río que le da nombre.

PARA SEIS PERSONAS

250 g de mantequilla
250 g de chocolate de cobertura fondant
2 cucharaditas de café soluble instantáneo
180 ml de agua
150 g de harina leudante (harina + levadura)
150 g de harina
70 g de cacao en polvo
1/2 cucharadita de bicarbonato
250 g de azúcar
4 huevos
120 ml de suero de leche
2 cucharadas de aceite

PARA EL GLASEADO:

250 g de chocolate de cobertura fondant
120 ml de nata

HORNO:

1 hora 20 minutos a 160 °C

Engrase bien un molde con mantequilla y fórralo completamente con papel para horno, dejando que éste sobresalga dos dedos por encima del borde del molde.

En una cazuela de fondo grueso, funda en 180 ml de agua la mantequilla, el chocolate y el café soluble instantáneo. Ponga la cazuela a fuego lento y remueva con una cuchara de madera hasta obtener una crema lisa; retírela del fuego y deje que se entibie.

En un cuenco grande, tamice las dos harinas mezcladas con el cacao y el bicarbonato; agregue el azúcar. Añada los huevos apenas batidos con el suero de leche y el aceite; vaya integrándolo todo poco a poco, removiendo con una cuchara. Incorpore gradualmente la crema de chocolate y, por último, vierta la masa en el molde preparado al principio.

Cueza la tarta en el horno precalentado durante aproximadamente una hora y veinte minutos. Antes de sacarla del horno, compruebe la cocción con un espagueti: al clavarlo en el centro de la tarta debe salir ligeramente húmedo. Deje que la tarta se enfríe por completo y entonces desmóldela; iguale la superficie si es necesario.

Con un cuchillo, reduzca a virutas el chocolate para el glaseado y échelo en un cazo junto con la nata; cueza a fuego lento hasta conseguir un glaseado liso y homogéneo. Cuando el glaseado esté tibio, extiéndalo por la superficie de la tarta, previamente colocada sobre una rejilla, y cúbrala por completo. Adorne a su gusto con chocolate y sirva.

Un acompañamiento perfecto puede ser nata ligeramente montada y aromatizada con vainilla o canela.

molde redondo desmontable de 22 cm • papel para horno • una cazuela de fondo grueso • rejilla de repostería





Tarta de almendra y caramelo

Una crujiente capa de almendras caramelizadas sobre un corazón cremoso de chocolate amargo. Sencilla de preparar, esta tarta es un dulce exquisito y, con ella, el éxito está asegurado.

PARA CUATRO PERSONAS

4 huevos
250 g de azúcar
450 ml de leche
10 galletas de chocolate (o bien 200 g de bizcocho de chocolate desmigado)
150 g de cacao amargo
1 cucharadita de zumo de limón
60 g de almendras fileteadas

HORNO:
unos 50 minutos a 180 °C

En un cuenco grande, bata los huevos con 130 g de azúcar hasta que se pongan espumosos; agregue en un chorrito la leche apenas calentada y, sin dejar de remover con una espátula de goma, las galletas desmigadas y el cacao tamizado.

Caramelice en un cazo el azúcar mezclado con dos cucharadas de agua y el zumo de limón (de este modo el azúcar no se cristaliza). Remueva de vez en cuando y extienda el caramelo por los lados del cazo con un pincel, para evitar que se quemen los posibles restos de azúcar. Eche el caramelo en el fondo de un molde engrasado y cubra toda la superficie con almendras fileteadas. Una vez que se haya enfriado, extienda encima la masa de cacao con cuidado de dejarla bien lisa. Por último, hornee la tarta poniendo el molde al baño maría durante 50 minutos.

Espere 4 o 5 minutos antes de dar la vuelta a la tarta sobre una fuente. Sírvala templada.

Si el caramelo del fondo se endurece demasiado y no es posible desmoldar la tarta, caliéntela un poco sumergiendo el molde en agua hirviendo unos minutos.

molde redondo de 20 cm y un recipiente más grande para ponerlo al baño maría • varillas eléctricas
• espátula de goma • cazo • pincel de cocina





Selva Negra

PARA SEIS PERSONAS

PARA EL BIZCOCHO:

4 huevos
120 g de azúcar
70 g de harina
3 cucharadas de cacao amargo
50 g de almendras molidas
30 g de mantequilla fundida
1/2 cucharadita de levadura

PARA EL RELLENO:

450 ml de nata
40 g de azúcar avainillado
400 g de guindas en conserva

PARA EL ALMÍBAR:

60 g de azúcar
125 ml de agua
3 cucharadas de aguardiente de cereza (kirsch)

PARA DECORAR:

canutillos y conchitas de chocolate
con leche o fondant

HORNO:

unos 40 minutos a 180 °C

B

REFRIGERACIÓN:

1 hora

Bata las yemas de los huevos con el azúcar hasta obtener una espuma, y luego incorpore poco a poco la harina, tamizada junto al cacao, y las almendras. Agregue la mantequilla fundida, la levadura y por último las claras de huevo a punto de nieve muy firme; incorpórelas con la espátula de goma, insertándola en la masa siempre de canto y sin girar, para que no se desmonten las claras. Eche la masa en un molde forrado con papel para horno, engrasado con mantequilla y enharinado; cueza el bizcocho en el horno ya caliente unos 40 minutos. Cuando se haya enfriado, corte el bizcocho en horizontal de manera que obtenga tres discos.

Monte la nata con el azúcar avainillado. Prepare a continuación el almíbar haciendo hervir en un cazo el azúcar con el agua durante 5 minutos; retírelo del fuego e incorpore el licor.

Ponga el primer disco de bizcocho sobre una rejilla, báñelo con un tercio del almíbar y extienda encima un tercio de la nata; reserve algunas guindas para decorar y distribuya la mitad sobre la nata. Coloque encima el segundo disco de bizcocho y repita los mismos pasos. Ponga en lo alto el último disco, bañado en el resto del almíbar, y cubra toda la tarta con nata.

Aplique en el lateral conchitas de chocolate, decore el centro con las guindas reservadas y con conchitas y canutillos de chocolate. Guarde la tarta en la nevera una hora antes de servirla.

molde desmontable redondo de 22 cm • varillas eléctricas • papel para horno • cazo de fondo grueso • rejilla de repostería

No hay duda de que es una tarta famosa, a pesar de que no se sabe mucho sobre su origen. Hay quien se remonta a épocas lejanas; sin embargo, es más probable que sea una creación reciente, posiblemente de los años treinta. Debe su nombre al almíbar que empapa el bizcocho de chocolate: el famoso *kirsch*, un aguardiente de cereza de la variedad «morello», un producto típico de la región alemana de Suavia, donde se encuentra la Selva Negra. La *Schwarzwälder Kirsch Torte* es el mayor éxito de la repostería alemana y hoy se conoce en todo el mundo.



B
-
G



Saint Honoré al chocolate

Creada por Chiboust, rue St. Honoré, en 1863, era una corona de masa de petisú sobre una masa de brioche rellena de crema merengada. Hoy en día es una base de hojaldre o masa quebrada, y petisús de crema con nata montada. Nuestra versión lleva crema de chocolate en los petisús y nata chocolateada en el relleno.

PARA SEIS/OCHO PERSONAS

250 g de masa quebrada
(ver Tarta Grand Cru, pág. 114,
usando la mitad de las cantidades)

PARA LA MASA DE PETISÚ:

250 ml de agua
80 g de mantequilla
una pizca de sal
una pizca de azúcar
150 g de harina
3 huevos

PARA LA CREMA DE CHOCOLATE:

500 ml de leche
120 g de chocolate de cobertura fondant
rallado
4 yemas de huevo
150 g de azúcar
40 g de harina

PARA EL CARAMELO:

200 g de azúcar
2 cucharadas de agua
1 cucharada de zumo de limón

PARA LA NATA MONTADA CHOCOLATEADA:

500 ml de nata
50 g de azúcar avainillado
200 g de chocolate de cobertura fondant
fundido

PARA DECORAR:

canutillos de chocolate

HORNO:

unos 25 minutos a 220 °C, para la base
20 minutos, para los petisús

Eche en una cazuela el agua con la mantequilla, la sal y el azúcar; llévela a ebullición y, una vez derretida la mantequilla, retire la cazuela del fuego y agregue toda la harina de una vez, dando vueltas enérgicamente con una espátula de goma hasta que se absorba el líquido. Cueza a fuego lento, removiendo, hasta que la masa empiece a desprenderse de las paredes formando una bola; entonces deje que se entibie. Añada los huevos de uno en uno (espere a que uno esté completamente integrado antes de echar el siguiente), haciendo con la espátula cortes en cruz en la masa; trabaje ésta hasta que esté cremosa y luego échela en una manga pastelera con boquilla lisa.

Estire la masa de base (masa quebrada) y recorte un disco de 25 cm; dispóngalo sobre la bandeja del horno forrada con papel para horno y, con los dientes de un tenedor, perfórelo en varios sitios para evitar que crezca durante la cocción. Forme alrededor dos orlas de masa de petisú, una pegada a la otra. Con la masa restante, forme en la misma bandeja petisús pequeños, dejando una separación de 1 cm entre uno y otro, y aplastando con el dedo mojado cualquier pico, para que no se queme después. Cueza todo con el horno entreabierto y saque, en primer lugar, los petisús. Deje enfriar.

Crema de chocolate: caliente la leche y funda el chocolate rallado. En otro cazo, bata las yemas con el azúcar, añada la harina y diluya con la leche chocolateada dejándola caer en un chorrito. Cueza la crema a fuego suave, removiendo, hasta que se espese.

Caramelo: en un cazo, cueza a fuego lento el azúcar con el agua y el zumo de limón (que impide que el azúcar se cristalice), removiendo de vez en cuando con una cuchara de madera hasta obtener un caramelo rubio.

Haga un agujero en la base de los petisús; con la manga pastelera y la boquilla adecuada puesta, rellénelos de crema de chocolate. Después, cogiéndolos con dos dedos, sumerja la parte superior en el caramelo y póngalos sobre papel para horno (el caramelo hacia abajo) hasta que se endurezcan. Coja los petisús uno por uno y meta la base de cada petisú en el caramelo; vaya colocándolos en el borde de la masa ya horneada.

Nata chocolateada: monte la nata con el azúcar avainillado y agréguele después un tercio al chocolate frío. Incorpore esta mezcla en la nata montada, sin darle vueltas, trabajando con una espátula de goma introducida de canto. Eche la nata en la manga pastelera con la boquilla de estrella y cubra completamente la base de la tarta, creando un dibujo en espiral o adornos rizados.

Decore con canutillos de chocolate y sirva el Saint Honoré en seguida: no puede esperar.

cazuela de bordes altos • espátula de goma • manga pastelera con boquilla lisa de 1,5 cm, boquilla de estrella, boquilla para rellenar petisús • bandeja de horno • papel para horno • cazo de fondo grueso





Tarta Gutenberg

Una fina capa de bizcocho Sacher cubierto por una crema de dos chocolates, ligera y espumosa, que armoniza perfectamente con la frescura de la pera. Es una creación de Karl Schumacher, ilustre vienés, para celebrar los 500 años de la imprenta en Europa.

PARA SEIS PERSONAS

PARA EL BIZCOCHO SACHER:

180 g de chocolate de cobertura fondant
120 g de mantequilla
40 g de azúcar extrafino
una pizca de sal
unas gotas de extracto de vainilla
4 yemas de huevo
120 g de harina
5 claras de huevo
160 g de azúcar

PARA LA CREMA DE CHOCOLATE:

3 yemas de huevo
15 g de azúcar + 20 g para las claras
15 g de gelatina en hojas
50 g de chocolate de cobertura fondant
50 g de chocolate de cobertura con leche
70 ml de Grand Marnier
1 clara de huevo
270 g + 200 g de nata montada
250 g de peras en almíbar

PARA DECORAR:
cintas anchas de chocolate

HORNO:
aproximadamente 1 hora a 190 °C

B

REFRIGERACIÓN:
2 horas

Bizcocho Sacher: trocee groseramente el chocolate con un cuchillo y fúndalo al baño maría. En un cuenco grande, bata la mantequilla ablandada con el azúcar; agregue el chocolate fundido, ya enfriado, la sal y la vainilla. Sin dejar de batir, ahora a menor velocidad, añada las yemas de huevo de una en una, y luego la harina poco a poco.

En otro recipiente, monte las claras con el azúcar a punto de nieve muy firme; incorpórelas a la masa de chocolate poco a poco, practicando en la masa incisiones en cruz con una espátula de goma; no se debe revolver para que las claras no se desmonten.

Engrase un molde con mantequilla, cubra el fondo con un disco de papel para horno y eche la masa. Cueza el bizcocho en el horno bien caliente durante una hora, aproximadamente. Desmóldelo y deje que se enfríe.

Crema: ablande la gelatina sumergiéndola en agua fría 10 minutos; después trocéela y disuélvala a fuego lento en dos dedos de agua.

En un cuenco bastante hondo, bata las yemas de huevo con 15 g de azúcar hasta que la mezcla caiga en forma de cinta (use la batidora eléctrica) y agregue la gelatina disuelta. Funda al baño maría los dos chocolates con un poco de Grand Marnier; deje que se enfríen un poco y mézclelos con el huevo. Monte la clara a punto de nieve muy firme; añada el azúcar al final y bata un poco más hasta que quede brillante (bastan unos segundos). Incorpore a la crema de chocolate primero la clara montada y luego la nata, siguiendo el método indicado más arriba.

Corte en horizontal un tercio del bizcocho y métalo de nuevo en el molde desmontable (reserve el resto para otra tarta); emborráchelo con el resto del Grand Marnier y luego extienda encima la mitad de la crema de chocolate. Disponga las peras en almíbar cortadas en rodajas en forma de corona, dejando libre el centro y los bordes de la tarta (será más fácil cortar las raciones). Cubra con la crema restante y deje enfriar unas 2 horas en la nevera.

En el momento de servirla, desmolde la tarta sobre un plato y decórela con cintas de chocolate formando bucles.

Variante

Si no le gusta el Grand Marnier, puede usar el almíbar de las peras para empear el bizcocho.

Con el bizcocho Sacher sobrante, prepare un postre delicioso cubriéndolo de ganache de chocolate (fondant, gianduja o blanco) y decorándolo con virutas de chocolate fondant.

molde desmontable redondo de 24 cm • recipientes para el baño maría • batidora • espátula de goma • papel para horno





Fondant de chocolate a la guindilla

Ni un gramo de harina en esta tarta sencilla y deliciosa. Sólo una capa crujiente envuelve la blanda consistencia de la crema fondant: el efecto es absolutamente irresistible.

PARA SEIS PERSONAS

250 g de chocolate de cobertura
fondant (70%)
un trocito de guindilla fresca
200 g de mantequilla
80 g de azúcar glas
4 huevos
50 g de cacao amargo

HORNO:
unos 25 minutos a 180 °C

Funda el chocolate al baño maría junto con la guindilla; después vaya añadiendo la mantequilla cortada en trocitos.

Ya fuera del fuego, retire la guindilla, que habrá desprendido todo su aroma, e incorpore el azúcar glas y las yemas, de una en una. Monte las claras a punto de nieve muy firme e incorpórelas haciendo incisiones en cruz con una espátula de goma: de este modo se evita que las claras se desmonten. Vierta la masa en un molde engrasado con mantequilla (mejor si está forrado con papel para horno) y métalo en el horno.

La tarta estará hecha cuando, al introducir un espagueti en el centro, salga ligeramente húmedo: para que resulte realmente deliciosa no debe estar demasiado seca.

Sirva el fondant de chocolate espolvoreado con cacao amargo y acompáñelo con unas natillas.

molde redondo desmontable de 22 cm • recipientes para el baño maría • espátula de goma • papel para horno

B
-
G





Tarta de chocolate con leche y crema de vainilla

Es una tarta de concepción moderna: capas de diversos preparados montadas para sorprender y deleitar la vista y el paladar. El chocolate con leche combina a la perfección con la vainilla.

PARA CUATRO/SEIS PERSONAS

PARA LA BASE:

50 g de chocolate de cobertura fondant
70 g de mantequilla ablandada
2 huevos pequeños
60 g de azúcar
40 g de harina
60 g de avellanas picadas

PARA LA CREMA:

125 ml de leche
una vaina de vainilla
125 ml de nata
3 yemas de huevo
40 g de azúcar

PARA LA MOUSSE:

200 g de chocolate de cobertura con leche
3 yemas de huevo
40 g de azúcar
4 g de gelatina en hojas
150 ml de nata

PARA DECORAR:

100 g de chocolate con leche

HORNO:

unos 10-12 minutos a 180 °C para la base
1 hora 20 minutos a 100 °C para la crema

REFRIGERACIÓN:

3-4 horas, para la crema
30 minutos y 2 horas, para la tarta

Para la base: funda al baño maría el chocolate hecho virutas junto con la mantequilla; retire del fuego e incorpore los huevos, el azúcar y la harina tamizada. Agregue por último las avellanas y eche la masa en un molde untado con mantequilla y forrado con papel para horno; hornee unos 10 minutos y deje enfriar fuera del horno.

Para la crema: en un cazo lleve a ebullición la leche con la vaina de vainilla; retire la vaina y agregue la nata líquida. Hierva y retire del fuego. Mezcle las yemas de huevo con el azúcar, pero sin batir, y agregue la mezcla al cazo. Pase la crema por el chino ayudándose de una cuchara y échela en un molde forrado con papel para horno. Hornee la crema durante 1 hora y 20 minutos. Antes de usarla, debe meterla en la nevera tres o cuatro horas; al enfriarse se pondrá más sólida y será más difícil que se rompa cuando se manipule.

Para la mousse: funda al baño maría el chocolate en trocitos y deje que se entibie. Bata los huevos con el azúcar y agréguelos al chocolate. Vuelva a ponerlo al baño maría y cueza unos minutos; añada la gelatina ablandada en un poco de agua fría. Por último, monte la nata e incorpórela al chocolate, mezclando con una espátula de goma, hundiéndola de canto para que la nata no se desmonte.

Para componer la tarta, coloque la base preparada en el fondo de un aro para mousse, extienda encima la mitad de la mousse de chocolate y nivélela bien. Meta la tarta en la nevera 30 minutos para que se endurezca y después eche encima la crema de vainilla. Termine con una capa de mousse.

Alise bien la superficie y meta la tarta en la nevera al menos 2 horas. En el momento de servirla, desmóldela sobre una fuente y decórela con virutas de chocolate con leche.

molde desmontable redondo de 20 cm • recipientes para el baño maría • papel para horno • cazo de fondo grueso • chino • batidora • espátula de goma • aro para mousse de 20 cm (vale también el aro del molde desmontable)





Tarta de frambuesa y chocolate

La crujiente masa quebrada con avellanas y mermelada de frambuesa cede el protagonismo a una densa capa de chocolate (¡por supuesto!) que hace de esta sencilla tarta algo muy especial.

PARA SEIS/OCHO PERSONAS

PARA LA BASE:

250 g de harina
50 g de avellanas tostadas y molidas
75 g de azúcar
una pizca de sal
una pizca de canela molida
140 g de mantequilla
2 yemas de huevo
50 g de avellanas enteras
400 g de mermelada de frambuesa

PARA LA GANACHE:

250 g de chocolate de cobertura fondant
200 ml de nata

PARA DECORAR:

100 g de frambuesas

HORNO:

unos 25 minutos a 180 °C

REFRIGERACIÓN:

1 hora 30 minutos, para la masa
30 minutos, para la tarta

Tamice la harina sobre la superficie de trabajo y agréguele las avellanas molidas, el azúcar, la sal y la canela. Forme un volcán y ponga en el centro la mantequilla ablandada y cortada en trozos, y empiece a amasarla con la harina, trabajando con las yemas de los dedos con gestos rápidos para que no se caliente demasiado. Cuando haya conseguido una masa arenosa (*sablée*), agregue las yemas de huevo ligeramente batidas, ligando con rapidez una bola; déjela reposar en la nevera en torno a hora y media, cubierta con film transparente.

Pasado este tiempo, extienda la masa en un molde, de manera que quede un borde de dos dedos de alto. Usando un poco de clara de huevo, pegue en este borde las avellanas enteras. Perfore la base con un tenedor y extienda encima papel para horno. Cúbralo por completo con judías (el peso evitará que suba) y hornéela 20 minutos (cocción en blanco). Retire las judías y el papel, métala 5 minutos más en el horno y luego déjela enfriar fuera.

Para hacer la ganache, reduzca el chocolate a virutas con un cuchillo afilado y luego fúndalo al baño maría. Ponga la nata a hervir en un cazo y luego agréguela al chocolate, removiendo con una espátula de goma, con movimientos circulares partiendo del centro.

Extienda en el fondo de la base preparada la mermelada de frambuesa y luego la ganache fría, alisándola bien. Deje la tarta en la nevera media hora y luego sívala adornada con las frambuesas frescas, a temperatura ambiente.

molde redondo de 24 cm • film transparente sin PVC • papel para horno • judías secas • recipientes para el baño maría • cazo de fondo grueso • espátula de goma





Tarta Ópera

PARA SEIS PERSONAS

PARA EL BIZCOCHO GENOVÉS:

4 huevos
200 g de azúcar glas
80 g de harina
220 g de almendras molidas
50 g de mantequilla fundida
30 g de azúcar

PARA EL SIROPE:

60 g de azúcar
110 ml de agua
15 ml de café fuerte

PARA LA GANACHE:

130 ml de nata
180 g de chocolate de cobertura
fondant en virutas
110 g de mantequilla ablandada

PARA LA CREMA DE MANTEQUILLA:

2 huevos
2 yemas de huevo
200 g de azúcar
125 ml de agua
la punta de una cucharita
de cremor tártaro
400 g de mantequilla ablandada
20 ml de café fuerte

PARA LA COBERTURA:

200 g de chocolate de cobertura fondant
100 g de mantequilla

HORNO:

unos 10 minutos para cada bizcocho
a 180 °C

REFRIGERACIÓN:

2 horas

Con la batidora, trabaje las yemas junto con el azúcar glas hasta que se pongan blancas. Poco a poco incorpore la harina tamizada junto con las almendras, y luego la mantequilla fundida. Monte las claras con el azúcar a punto de nieve muy firme e incorpórelas a la masa: con una espátula de goma, haga incisiones en cruz, así no se desmontarán las claras. Divida la masa entre tres moldes forrados con papel para horno untados de mantequilla y métalos en el horno unos 10 minutos. La masa no debe tomar nada de color, porque se pondría demasiado dura.

Para hacer el sirope, eche en un cazo el azúcar con el agua y el café; llévelo a ebullición y deje que se reduzca durante 5 minutos; luego retírelo del fuego y déjelo enfriar.

Prepare la ganache calentando la nata, en la que disolverá el chocolate removiendo con una espátula de goma; cuando la crema de chocolate esté bien fría, bata la mantequilla hasta que esté cremosa e incorpórela, poco a poco, removiendo con delicadeza; conserve la ganache en la nevera.

Ponga los huevos y las yemas al baño maría y bátelos hasta obtener una crema; en un cazo, prepare un sirope cociendo el azúcar con el agua y el cremor tártaro. Debe calentarse a 117 °C (unos 5 minutos). Vierta el sirope en un hilito sobre los huevos y bata enérgicamente hasta que esté bien frío. Incorpore poco a poco la mantequilla ablandada, batiendo la crema con unas varillas hasta que absorba completamente la mantequilla; añada entonces el café.

Ahora puede componer la tarta. Forre uno de los moldes utilizados con papel para horno, de modo que el papel sobresalga del molde lo suficiente para desmoldar la tarta fácilmente. Extienda en el fondo la primera capa de bizcocho genovés, báñela con un tercio del sirope de café y cúbrala con la mitad de la crema de mantequilla. Extienda otra capa de pasta, prénsela bien y báñela con la segunda porción de sirope. Cubra por completo esta capa con la ganache de chocolate; alise bien y ponga encima la última capa de bizcocho genovés empapada en el sirope restante. Por último, extienda encima el resto de la crema de mantequilla.

Meta la tarta en la nevera un par de horas y luego desmóldela y cubra los laterales con una tira de papel para horno engrasada ligeramente con mantequilla para que se adhiera. Prepare la cobertura fundiendo en un cazo el chocolate con la mantequilla (reserve un poco para llenar un cornete de papel) y extiéndala sobre la tarta; espere a que se seque. Decore la tarta escribiendo con el cornete la palabra «Ópera» y añadiendo unos bucles.

3 moldes de 20 x 30 cm aprox. con 3 cm de alto • batidora • espátula de goma • papel para horno • cazo de fondo grueso • recipientes para el baño maría • termómetro digital de cocina • varillas • cornete de papel

Es curioso que esta tarta de estructura tan sencilla, y por eso tan elegante, lleve el nombre del famoso teatro parisino concebido por Charles Garnier como templo de la música, de estilo tan complejo y recargado en su decoración que parece realmente obra de un pastelero. La prestigiosa pastelería Dalloyau creó la tarta Ópera en 1954 y pronto se convirtió en un clásico; todavía hoy sigue presente en los escaparates de París y de todo el mundo. Equilibrio perfecto entre capas de bizcocho, crema de café y ganache de chocolate, una tarta simple, ligera justamente porque mide sólo 3 cm de alto y compleja al mismo tiempo por la combinación de ingredientes y aromas.





Devil's Food Cake (el alimento del diablo)

Esta tarta, muy popular en Estados Unidos, es una auténtica tentación, literalmente «el alimento del diablo»: la exquisita ligereza del relleno de nata montada equilibra la densidad de la masa de chocolate negro, especialmente sabrosa.

PARA SEIS PERSONAS

120 g de chocolate de cobertura fondant
rallado
125 ml de crema agria
150 g de azúcar de caña fino
300 g de harina
una pizca de sal
3 cucharadas de cacao amargo
1 cucharadita de bicarbonato
120 g de mantequilla ablandada
200 g de azúcar
2 huevos
175 ml de agua

PARA EL GLASEADO:

140 g de chocolate de cobertura fondant
110 ml de crema agria

PARA EL RELLENO:

250 ml de nata
1 cucharada de azúcar glas
1 cucharadita de extracto de vainilla

HORNO:

unos 30 minutos a 180 °C

Derrita en un cazo de fondo grueso el chocolate con la crema agria y el azúcar de caña; mantenga el fuego suave y remueva constantemente. Tamice la harina con la sal, el cacao y el bicarbonato. Pase la mantequilla por la batidora hasta que aumente de volumen y se ponga cremosa, y agregue poco a poco el azúcar y luego las yemas de huevo de una en una. Baje la velocidad de la batidora al mínimo y añada la harina tamizada, alternándola con agua.

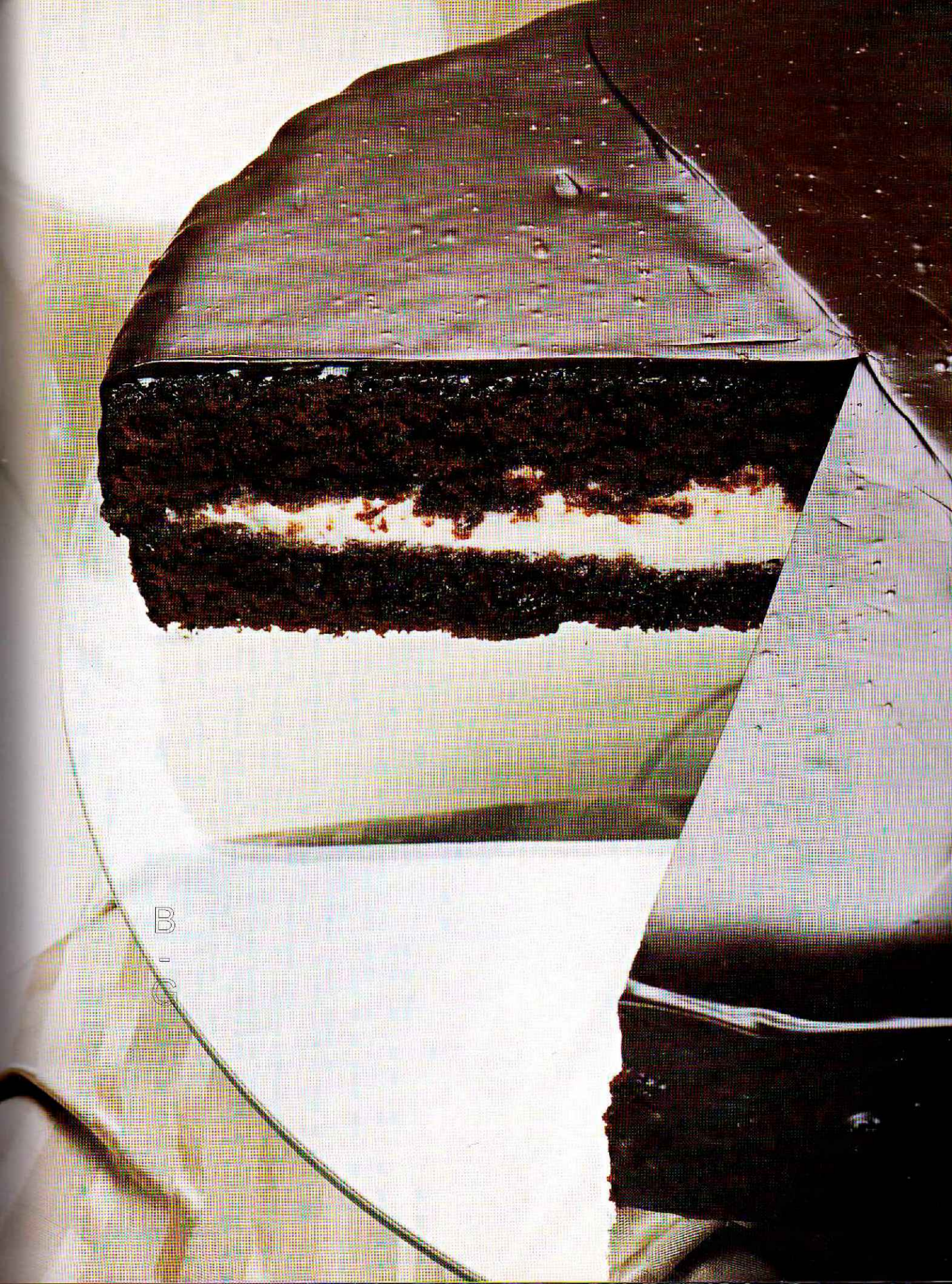
Desprenda la masa de la batidora con una espátula de goma y añádale la crema de chocolate y luego las claras montadas a punto de nieve muy firme. Divida entonces la masa en los moldes untados con mantequilla y espolvoreados con harina (conviene forrar el fondo de los moldes con papel para horno). Hornee los bizcochos una media hora; desmóldelos y déjelos enfriar sobre una rejilla.

Funda al baño maría el chocolate para el glaseado; retírelo del fuego y agréguale la crema agria calentada.

Con la batidora, monte la nata con el azúcar glas y el extracto de vainilla. Coloque en una fuente uno de los bizcochos de chocolate, extienda encima una buena capa de nata montada y cúbralo con el segundo bizcocho.

Recubra la superficie con el glaseado y sirva así esta diabólica tarta. Si lo prefiere, puede decorarla con conchitas de chocolate o con nata montada.

2 moldes desmontables redondos de 22 cm • cazo de fondo grueso • varillas • espátula de goma • papel para horno • rejilla de repostería • batidora



B
-C



Tarta de chocolate blanco al aroma de frambuesa

Clásica tarta por capas, en este caso tres, esponjosas y aromáticas, intercaladas con glaseado de chocolate blanco y aromatizadas con frambuesa. Una tarta muy sabrosa y muy dulce, ideal para una fiesta infantil.

PARA CUATRO/SEIS PERSONAS

60 g de cacao amargo
125 ml de agua
125 g de mantequilla
180 g de azúcar
3 huevos
300 g de harina leudante (harina + levadura)
1/2 cucharadita de bicarbonato
100 ml de leche

PARA EL GLASEADO:

80 g de azúcar
50 ml de agua
una pizca de cremor tártaro
1 huevo
100 g de mantequilla ablandada
250 g de chocolate de cobertura blanco
4 cucharadas de agua

PARA EL SIROPE:

150 g de mermelada de frambuesa
5 cucharadas de licor de frambuesa

PARA DECORAR:

canutillos de chocolate blanco y negro

HORNO:

unos 20 minutos a 180 °C

En un cuenco grande, mezcle el cacao tamizado con el agua hirviendo hasta obtener una mezcla lisa y homogénea; deje que se enfríe.

Pase la mantequilla por la batidora hasta que se ponga cremosa y añada el azúcar, luego los huevos de uno en uno. Incorpore gradualmente la pasta de cacao; con la batidora a la velocidad mínima, vaya añadiendo la harina tamizada con el bicarbonato, alternándola con leche.

Engrase con mantequilla tres moldes y espolvoréelos con harina. Divida la masa entre los moldes y métalos en el horno unos 20 minutos.

Prepare ahora el glaseado. Eche en un cazo el azúcar, el agua y el cremor tártaro; mantenga el cazo a fuego lento hasta que el azúcar se haya disuelto bien y entonces caliente la mezcla hasta alcanzar 115 °C. Mezcle este almíbar con el huevo batido: poco a poco, removiendo continuamente hasta que la mezcla se ponga a temperatura ambiente. Sin dejar de remover, agregue la mantequilla cortada en daditos y por último el chocolate blanco, fundido al baño maría con las 4 cucharadas de agua.

Caliente la mermelada de frambuesa y añádale el licor, removiendo bien. Coloque el primer bizcocho en un plato y báñelo con el sirope de frambuesa; luego úntelo con un tercio del glaseado de chocolate blanco. Repita la operación con las otras dos capas y termine cubriendo cuidadosamente la tarta con glaseado.

Decore con canutillos de chocolate blanco y negro.

3 moldes desmontables redondos de 20 cm • batidora • cazo de fondo grueso • termómetro digital de cocina • recipientes para el baño maría





Tarta Grand Cru

La masa quebrada forma un sencillo recipiente para contener esta ganache donde el chocolate libera sus aromas con una pureza casi absoluta. Conviene usar un chocolate «criollo», de sabor muy suave y delicado.

PARA SEIS/OCHO PERSONAS

PARA LA MASA QUEBRADA:

300 g de harina
70 g de azúcar glas
una pizca de sal
200 g de mantequilla
2 yemas de huevo

PARA LA GANACHE:

200 g de chocolate de cobertura fondant
(criollo)
30 g de chocolate de cobertura con leche
130 ml de nata

PARA DECORAR:

canutillos de chocolate

HORNO:

unos 25 minutos a 180 °C

Tamice la harina sobre la superficie de trabajo y mézclela con el azúcar glas, sin olvidar la pizca de sal. Forme un volcán y ponga la mantequilla cortada en trocitos en el centro; amásela con la harina, con movimientos rápidos de los dedos. Cuando haya conseguido una masa arenosa (*sablée*), añada las yemas ligeramente batidas; compacte rápidamente la mezcla y forme una bola. No trabaje la masa demasiado, no es necesario que tenga una consistencia homogénea: para que la masa quebrada resulte crujiente y friable, la mantequilla no debe recibir mucho calor de las manos.

Meta la masa en la nevera, cubierta con film transparente, al menos media hora. Transcurrido este tiempo, extiéndala en un molde untado con mantequilla y espolvoreado con harina, formando un borde de dos dedos de alto (puede retorcerlo como un cordón o darle pellizquitos). Perfore el fondo con un tenedor y tápelo con papel para horno. Cúbralo por completo con judías (su peso impedirá que la masa suba) y hornee la base de la tarta 20 minutos (cocción en blanco). Retire las judías y el papel, y hornee la masa 5 minutos más. Sáquela del horno y déjela enfriar.

Para hacer la ganache, funda el chocolate al baño maría y en otro cazo lleve a ebullición la nata; mézclelos bien con una espátula de goma haciendo pequeños movimientos circulares.

Vierta la ganache sobre la base horneada y déjela enfriar. Adórnela con unos canutillos de chocolate y sívala.

Variante

Para la base utilice la masa quebrada de la «Tarta de chocolate y peras caramelizadas» (página 88) y, antes de que la ganache se adense, complete la tarta con una mezcla de chocolate fondant y chocolate con leche troceados.

molde redondo de 24 cm • film transparente • papel para horno • judías secas • recipientes para el baño maría • cazo de fondo grueso • espátula de goma





Tarta frangipane de chocolate y cerezas

Frangipane es el nombre de una crema dulce que recubre las cerezas y que aquí está enriquecida con cacao. Debe su nombre al romano que llegó a París con Catalina de Médici, futura reina de Francia.

PARA SEIS/OCHO PERSONAS

PARA LA MASA QUEBRADA:

250 g de harina
una pizca de sal
2 cucharadas de azúcar
140 g de mantequilla
2 yemas de huevo

PARA EL RELLENO:

120 g de mantequilla ablandada
150 g de azúcar
2 huevos
120 g de almendras molidas
una pizca de canela molida
20 g de harina
1 cucharada de cacao amargo

150 g de chocolate de cobertura
fondant rallado
450 g de cerezas sin hueso

HORNO:

10 + 35 minutos a 180 °C

Tamice la harina sobre la superficie de trabajo junto con la sal y el azúcar. Forme un volcán y ponga la mantequilla cortada en trocitos en el centro; empiece a amasarla con la harina, trabajando velozmente con las yemas de los dedos para que la mantequilla no se caliente demasiado. Siga a buen ritmo hasta obtener una masa arenosa (*sablée*). Eche en el centro las yemas ligeramente batidas y luego incorpórelas a la masa con movimientos rápidos; forme una bola, envuélvala en film transparente y métala en la nevera media hora.

Unte un molde con mantequilla y espolvoréelo con harina. Extienda la masa y forme un borde de tres dedos de alto. Luego perfora el fondo con un tenedor para que no se formen burbujas durante la cocción y cúbralo con papel para horno. Llene la superficie de judías (su peso evitará que la masa suba) y hornee 10 minutos (cocción en blanco). Una vez fuera del horno, retire las judías y el papel.

Prepare ahora el relleno. Con la batidora, trabaje la mantequilla con el azúcar hasta que se ponga espumosa y luego reduzca la velocidad al mínimo; añada los huevos ligeramente batidos, después las almendras, la canela, la harina y, por último, el cacao. Coja la base de masa quebrada y reparta por el fondo 100 g de chocolate rallado y luego una capa de cerezas. Cúbralos completamente con la crema *frangipane* al chocolate y hornee la tarta 35 minutos.

Sáquela del horno y, cuando esté fría, desmóldela. Funda al baño maría el chocolate restante y échelo en un cornete de papel para hacer la decoración en forma de rejilla.

molde desmontable redondo de 24 cm • film transparente • papel para horno • judías secas • batidora • recipientes para el baño maría • cornete de papel





Tarta de chocolate con plátano caramelizado

Una típica base de masa quebrada con almendras rellena de chocolate, entre la ganache y el pudín, adornada con plátano caramelizado. Si no se cuece en exceso, mantendrá en el centro una consistencia cremosa.

PARA SEIS PERSONAS

PARA LA MASA QUEBRADA:

200 g de harina
50 g de almendras molidas
.75 g de azúcar
una pizca de sal
140 g de mantequilla ablandada
2 yemas de huevo

PARA EL PLÁTANO:

un plátano grande maduro pero firme
el zumo de 1 limón
25 g de mantequilla
100 g de azúcar

PARA LA GANACHE:

150 g de chocolate de cobertura fondant
130 g de mantequilla
1 huevo entero + 3 yemas
50 g de azúcar

HORNO:

a 180 °C
unos 20 minutos para la masa
10-12 minutos para la tarta rellena

Tamice la harina sobre la superficie de trabajo, únale las almendras y el azúcar, sin olvidar la pizca de sal. Forme un volcán y eche la mantequilla cortada en trocitos en el centro; amásela con la harina, trabajando rápidamente con las yemas de los dedos; cuando la masa tenga una consistencia arenosa (*sablée*), incorpore las yemas ligeramente batidas. Forme una bola con la masa lo más rápido posible. No la trabaje demasiado, no es necesario que quede lisa: para que resulte crujiente y friable, la mantequilla no debe recibir mucho calor de las manos. Meta la masa en la nevera envuelta en film transparente al menos media hora.

Unte un molde de mantequilla y espolvoréelo con harina. Estire la masa en el molde formando un borde de dos dedos de alto; perforo el fondo con un tenedor y tápelo con papel para horno. Rellene todo el fondo con judías secas (su peso impedirá que la masa suba) y hornee 20 minutos (cocción en blanco). Una vez hecha la masa, retire las judías y el papel.

Pele el plátano y córtelo en rodajas oblicuas. Riéguelas con el zumo de limón para que no se pongan negras. Funda la mantequilla en una sartén y eche las rodajas de plátano bien secas; saltéelas a fuego vivo y luego añada el azúcar; cuézalas removiendo con frecuencia hasta que estén bien caramelizadas. Viértalas en un trozo de papel para horno para que se enfríen.

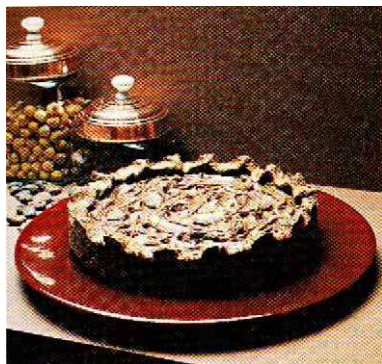
Funda al baño maría el chocolate reducido a virutas; en otro recipiente, derrita la mantequilla. Bata el huevo y las yemas con el azúcar, lo justo para que éste se disuelva. Con pequeños movimientos circulares, agregue poco a poco el chocolate fundido, usando una espátula de goma y sin llegar a batir. Añada de igual modo la mantequilla y luego rellene la masa con esta ganache de chocolate. Hornee la tarta 10-12 minutos.

Una vez hecha, disponga por encima el plátano caramelizado y sírvala.

molde de 22 cm • film transparente • papel para horno • judías secas • sartén antiadherente • recipientes para el baño maría • espátula de goma



G. B.



Tarta de chocolate con leche y caramelo

Una base crujiente dispuesta para acoger dos cremas de aroma y color diversos: una aterciopelada crema de caramelo y una ganache de chocolate con crocanti de avellanas.

PARA SEIS PERSONAS

PARA LA MASA QUEBRADA:

250 g de harina
3 cucharadas de cacao amargo
40 g de azúcar de caña fino
40 g de azúcar blanco extrafino
125 g de mantequilla ablandada
1 huevo entero + 1 yema

PARA LA CREMA DE CARAMELO:

250 ml de nata
200 g de azúcar
2 cucharadas de *golden syrup* (o en su defecto miel ligera)

PARA LA GANACHE:

180 g de chocolate de cobertura con leche
125 ml de nata
60 ml de crema agria
50 g de avellanas tostadas

HORNO:

unos 25 minutos a 180 °C

REFRIGERACIÓN:

1 hora

Tamice sobre la superficie de trabajo la harina con el cacao y el azúcar. Forme un volcán y ponga en el centro la mantequilla troceada; empiece a amasarla con la harina, trabajando rápidamente con las yemas de los dedos para que la mantequilla no se caliente demasiado. Continúe hasta que la masa esté arenosa (*sablée*). Ponga en el centro el huevo y la yema ligeramente batidos, y trabaje la masa con rapidez. Forme una bola, envuélvala en film transparente y métala en la nevera media hora.

Unte de mantequilla un molde y espolvoréelo con harina. Estire la masa en el molde formando un borde de dos dedos de alto. Perfore el fondo con un tenedor para que no se formen burbujas durante la cocción y cúbralo con papel para horno. Rellene el fondo con judías secas (su peso impedirá que la masa suba) y hornee 20 minutos. Retire las judías y el papel y hornee la masa 5 minutos más. Déjela enfriar fuera del horno.

Mientras tanto, en un cazo de fondo grueso eche la nata, el azúcar y el *golden syrup*; llévelo a ebullición, removiendo bien hasta que el azúcar se disuelva completamente. Cueza el caramelo 5 minutos más a fuego muy suave, y luego viértalo en un cuenco de acero inoxidable. Cuando haya alcanzado la temperatura ambiente, échelo en el fondo de la masa preparada y meta la tarta en la nevera.

Trocee groseramente el chocolate para la ganache; lleve a ebullición la nata y la crema agria, y viértalas sobre el chocolate removiendo con una espátula de goma hasta que se disuelva. Triture las almendras groseramente y añádalas a la ganache; deje que se enfríe, removiendo de vez en cuando; eche la ganache en una manga pastelera y extiéndala sobre el caramelo formando relieves en la superficie. Deje la tarta en la nevera una hora más antes de servirla.

molde redondo de 22 cm • film transparente • papel para horno • judías secas • cazo de fondo grueso • cuenco de acero inoxidable • espátula de goma • batidora • manga pastelera





Tarta Dobos

PARA SEIS PERSONAS

PARA LOS DISCOS DE BIZCOCHO:

6 huevos
135 g de azúcar avainillado
150 g de harina
una pizca de sal
unas gotas de extracto de vainilla

PARA LA CREMA DE MANTEQUILLA:

100 g de chocolate de cobertura fondant
360 g de mantequilla
30 g de cacao amargo
125 g de azúcar glas

PARA EL CARAMELO:

75 g de azúcar
3 cucharadas de agua
3 cucharaditas de zumo de limón

PARA DECORAR:

100 g de avellanas tostadas trituradas
20 avellanas enteras

HORNO:

unos 5 minutos cada bizcocho a 180 °C

Recorte tres trozos de papel del tamaño de la bandeja del horno; dibuje en cada uno dos círculos de 22 cm de diámetro. Forre la bandeja del horno con uno de los papeles, con la parte dibujada hacia abajo.

Pase por la batidora las yemas con 70 g de azúcar avainillado hasta que se pongan blancas; en otro recipiente, monte las claras a punto de nieve con el azúcar avainillado restante; deben quedar brillantes y muy firmes. Incorpore la harina con la sal a las yemas, de cucharada en cucharada; agregue el extracto de vainilla y luego las claras montadas: primero una pequeña cantidad para ablandar la masa, luego el resto poco a poco, haciendo incisiones en cruz con una espátula de goma para que las claras no pierdan firmeza. Divida la masa en seis partes iguales y cubra los dos primeros discos dibujados en uno de los papeles. Hornee los bizcochos 5 minutos, lo justo para que se doren ligeramente. Proceda de igual modo hasta tener los 6 bizcochos listos. Una vez fríos, usando como molde un aro o un plato de diámetro apenas menor, igualelos todos con un cuchillo bien afilado.

Para la crema de mantequilla, funda al baño maría el chocolate hecho virutas y deje que se entibie. Trabaje la mantequilla con la batidora y añada el cacao, el azúcar glas y el chocolate fundido.

Elija el bizcocho más bonito y resérvelo; unte los otros 5 bizcochos con crema de mantequilla y vaya superponiéndolos, colocándolos sobre un disco de cartón que haga de base. Unte de crema también los laterales de la tarta. Luego, con ayuda de una espátula, cubra todo el perímetro con las avellanas trituradas. Guarde la tarta en la nevera.

Meta el bizcocho reservado en un molde forrado con papel para horno. Con un cuchillo afilado, córtelo en 12 triángulos. Ponga al fuego un cazo con el azúcar, el agua y el zumo de limón. Prepare un caramelo, mojando las paredes del cazo con un pincel para que no se queme el azúcar. Vierta el caramelo sobre los triángulos de bizcocho, distribuyéndolo bien con una espátula de goma; espere unos segundos para que se endurezca un poco y, con un cuchillo de punta untado de mantequilla, recorte los bordes de los triángulos. Repita la operación dos veces antes de que el caramelo se seque del todo, separando bien los triángulos la última vez; así los bordes quedarán lisos y no se romperán.

Decore la superficie de la tarta disponiendo en círculo los triángulos bañados en caramelo. Coloque debajo de cada uno una avellana, así quedarán un poco inclinados.

bandeja de horno • papel para horno • batidora • espátula de goma • el fondo de un molde desmontable de 22 cm • recipientes para el baño maría • disco de cartón • pincel de cocina • espátula de repostería (de acero) • cazo • cuchillo con punta

Como otras obras de arte de la repostería, la tarta Dobos nació por casualidad. Carl József Dobos, pastelero de Budapest, inspirado por el error de uno de sus ayudantes, creó en 1884 la famosa crema de mantequilla, base de esta exquisita tarta. La tarta Dobos se presentó en Hungría en 1885, donde la probó la princesa Sissi, que quedó entusiasmada. Se convirtió en el dulce favorito de la sociedad de la época y se exportó a toda Europa. Dobos acabó sus días siendo un hombre acaudalado y dejó la receta a la Corporación de pasteleros de Budapest. Seis capas de biscuit, rellenas de crema de mantequilla al chocolate, adornadas con una corona de triángulos al caramelo. No es fácil extender el caramelo rápidamente y con precisión: un grupo de expertos, que va haciendo catas de incógnito durante doce meses, otorga un premio anual al pastelero que mejor haya reproducido la auténtica Dobos.





Strudel al chocolate con salsa de grosellas

La pasta filo, ligerísima y friable, es un producto industrial muy versátil, que se puede emplear en platos dulces y salados. Las grosellas, un poco ácidas, contrastan con la dulzura del relleno, aportando una nota insólita y colorida.

PARA SEIS/OCHO PERSONAS

100 g de almendras peladas
100 g de pistachos pelados
100 g de avellanas tostadas
125 g de mantequilla
80 g de azúcar de caña
100 g de chocolate de cobertura fondant
200 g (7-8 láminas) de pasta filo descongelada
1 clara de huevo

PARA LA SALSA:

250 g de grosellas rojas
50 g de azúcar

HORNO:

unos 25 minutos a 180 °C

Triture groseramente los frutos secos y échelos en una sartén; tuéstelos unos minutos, lo justo para que tomen un poco de color. Ya fuera del fuego, añada 70 g de mantequilla en trocitos y el azúcar de caña; deje que se enfríe. Con un buen cuchillo, reduzca el chocolate a virutas y agréguelo a la mezcla.

Derrita el resto de la mantequilla y forre la bandeja del horno con papel. Con un pincel, unte con la mantequilla fundida las láminas de pasta filo (que habrá comprado ya lista para su uso y congelada) y dispóngalas en la bandeja una sobre otra.

Distribuya el relleno preparado dejando un borde libre de 2 cm y enrolle el strudel; pegue los extremos con un poco de clara de huevo batida. Si lo desea, puede darle forma de herradura. Por último, use un pincel para extender por encima un poco de mantequilla y hornéelo unos 25 minutos.

Reserve algún racimo de grosellas para decorar y, mientras se hornea el strudel, eche en un cazo las grosellas, sin pepitas, con dos dedos de agua. Cuézalas unos 10 minutos y luego agregue el azúcar y cueza otros 10 minutos, hasta que la salsa tome consistencia.

Sirva el strudel en porciones sobre un fondo de salsa y decorado con grosellas.

bandeja del horno • papel para horno • batidora • sartén • pincel de cocina • cazo



B
-
G



Pan de especias con chocolate

Una versión moderna del clásico pan de especias con fruta confitada; especias y chocolate son desde antiguo una excelente combinación para quienes aprecian los maridajes fuertes.

PARA SEIS/OCHO PERSONAS

200 g de harina
100 g de harina de centeno
una pizca de sal
1/2 cucharadita de canela molida
1/2 cucharadita de clavo molido
una pizca de nuez moscada
una pizca de jengibre
una pizca de pimienta negra
2 cucharaditas de levadura de repostería
100 g de mantequilla
180 g de azúcar
100 g de miel líquida
3 huevos
5 cucharadas de leche
120 g de chocolate de cobertura fondant
rallado

PARA EL GLASEADO:

70 g de chocolate de cobertura fondant
rallado
2 cucharadas de azúcar
3 cucharadas de leche

HORNO:

unos 45 minutos a 180 °C

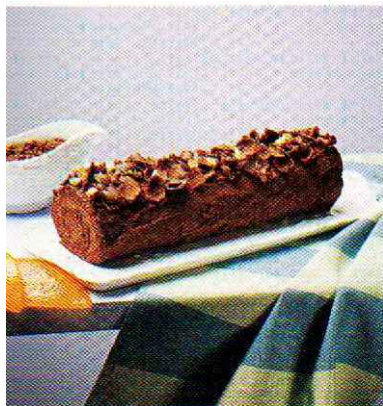
En un cuenco grande, tamice las dos harinas con la sal, las especias y la levadura. Bata la mantequilla con el azúcar hasta obtener una crema; añada la miel y luego las yemas de huevo, de una en una, reduciendo la velocidad de la batidora. Incorpore la mezcla de harinas y especias alternándola con leche, y vierta esta masa en otro recipiente mayor. Usando una espátula de goma, agregue el chocolate rallado y luego las claras montadas a punto de nieve; para incorporarlas sin que bajen, vaya haciendo cruces en la masa con el canto de la espátula.

Eche la masa en un molde engrasado con mantequilla y espolvoreado con harina; golpéelo suavemente contra la superficie de trabajo para distribuir bien la masa y deshacer eventuales burbujas de aire. Meta el molde en el horno ya caliente: el bizcocho estará hecho después de unos 45 minutos, cuando si clava un espagueti en el centro salga seco.

Para hacer el glaseado, eche todos los ingredientes en un cazo y fúndalos, removiendo, a fuego lento; extienda el glaseado sobre el pan de especias y sirva éste en porciones finas una vez que esté completamente frío.

molde para plum cake de 450 g • batidora • espátula de goma • cazo de fondo grueso





Brazo de chocolate a la naranja

Chocolate y cítricos, una combinación clásica para un dulce refinado: biscuit al cacao, untado con una suave mousse aromatizada con naranja y enriquecido con tropezones de chocolate.

PARA SEIS/OCHO PERSONAS

PARA EL BISCUIT:

3 huevos
100 g de azúcar
75 g de harina
25 g de cacao amargo
1/2 cucharadita de levadura de repostería
una pizca de sal

PARA LA MOUSSE:

250 g de nata
el zumo de media naranja y su piel rallada
200 g de chocolate de cobertura fondant en virutas

PARA EL SIROPE:

el zumo de 3 naranjas
50 g de azúcar

PARA LOS TROPEZONES:

150 g de chocolate de cobertura (fondant o con leche) cortado en dados

PARA DECORAR:

conchitas de chocolate
piel de naranja confitada

B

HORNO:
8-10 minutos a 180 °C

D

REFRIGERACIÓN:
2 horas + 1 hora

Bata las yemas con el azúcar hasta que se pongan espumosas y blanquecinas. Tamice juntos la harina, el cacao y la levadura e incorpórelas al huevo removiendo bien. Monte las claras a punto de nieve con una pizca de sal y agréguelas a la masa, poco a poco, insertando una espátula de goma de canto para que las claras no se desinflen. Eche la masa en un molde forrado con papel para horno y cueza el bizcocho 8-10 minutos.

Sáquelo del horno y dele la vuelta en seguida sobre un paño de algodón húmedo espolvoreado con un poco de azúcar. Retire el papel, enrolle el bizcocho en el paño y déjelo enfriar.

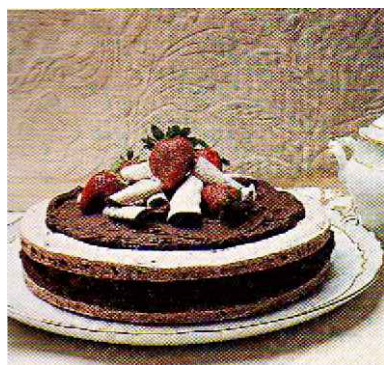
Mientras tanto, prepare la mousse. En un cazo lleve a ebullición 150 g de nata con el zumo y la ralladura de naranja; ya fuera del fuego, añada el chocolate y derrítalo bien, removiendo enérgicamente, para luego dejarlo enfriar. Monte la nata restante hasta que tenga la misma consistencia que la mezcla de chocolate; incorpórela. Meta la mousse en la nevera un par de horas.

Desenrolle el bizcocho con cuidado para no romperlo y, sirviéndose de un pincel, báñelo con el sirope de naranja conseguido después de hacer hervir el zumo y el azúcar unos minutos. Extienda encima la mitad de la mousse preparada y reparta los tropezones de chocolate. Enrolle de nuevo el bizcocho sobre sí mismo y métalo en la nevera una hora envuelto en el paño. Pasado este tiempo, retire el paño de algodón y unte el brazo con la mousse restante.

Sírvalo decorado con conchitas de chocolate y trocitos de piel de naranja confitada.

molde para bizcocho de 26 x 35 cm • batidora • espátula de goma • papel para horno • paño de algodón • cazo de fondo grueso • pincel de cocina





Dacquoise de chocolate

Los más grandes reposteros, franceses y no franceses, se han inspirado alguna vez en el *dacquoise*: merengue con almendra relleno de crema de mantequilla. Aquí lo redescubrimos en una versión libre de un postre de Gaston Lenôte.

PARA SEIS PERSONAS

PARA EL MERENGUE:

6 claras de huevo
una pizca de sal
180 g de azúcar
100 g de avellanas tostadas molidas
2 cucharadas de cacao amargo

PARA LA GANACHE:

300 g de chocolate de cobertura fondant
troceado
250 ml de nata

PARA DECORAR:

5 o 6 fresas

HORNO:

1 hora y 40 minutos, aprox., a 110 °C

REFRIGERACIÓN:

2 horas

Forre la bandeja del horno con un papel para horno sobre el que habrá dibujado con un lápiz dos círculos de 22 cm de diámetro. Monte las claras a punto de nieve con la sal y añada la mitad del azúcar; bátalas de nuevo y añada la otra mitad. Cuando las claras estén brillantes, comience a incorporar con una espátula de goma las avellanas y el cacao previamente mezclados. Debe insertar la espátula de canto, con movimientos delicados de abajo arriba, para que no se desmonte el merengue.

Eche dos tercios de la mezcla en una manga pastelera con boquilla lisa y dibuje en la bandeja del horno dos espirales, partiendo del centro de cada uno de los círculos dibujados; no debe dejar nada de espacio entre las tiras de merengue que componen la espiral. Meta la bandeja en el horno, pero no lo cierre del todo; así el vapor de la cocción podrá salir y el merengue se secará lentamente. Hornee así los merengues en torno a una hora y media, o un poco más, hasta que los discos estén completamente secos y crujientes. Rellene una manga pastelera con el resto del merengue y dibuje unas tiras en la placa del horno forrada con papel; hornee estos merengues con el mismo sistema durante 10 minutos; le servirán para decorar la tarta.

Funda el chocolate al baño maría y luego, fuera del fuego, sin dejar de remover con una espátula de goma, añada la nata hirviendo; una vez que se entibie, meta esta ganache en la nevera un par de horas.

Despegue los discos de merengue del papel y con un cuchillo iguale los bordes. Coloque un disco en una fuente de servir y extienda encima dos tercios de la ganache (si estuviera demasiado dura, póngala unos minutos al baño maría). Disponga encima el segundo disco de merengue y extienda el resto de la ganache sobre la tarta en un círculo más pequeño.

Trocee las tiras de merengue y reparta los trozos por el centro del *dacquoise*, alternándolos con fresas enteras.

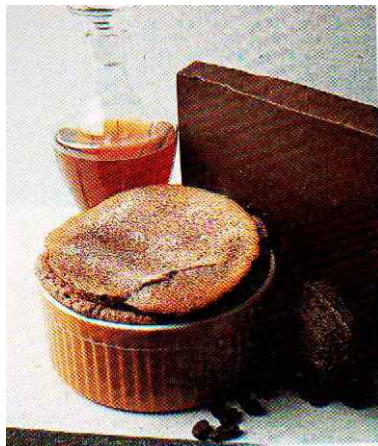
Recuerde que para que las claras montadas queden perfectas, deben estar a temperatura ambiente. Puede congelar el *dacquoise* y luego descongelarlo lentamente en la nevera: de este modo el merengue se pone más blando.

bandeja del horno • papel para horno • batidora • espátula de goma • manga pastelera con boquilla lisa de 1,5 cm • recipientes para el baño maría

Postres de cuchara



B
-
G



Suflé de chocolate fondant a la vainilla

Aunque parece sencillo, pone a prueba al cocinero: un suflé debe estar blandito e hinchado, al menos en el momento de servirlo en la mesa. Y el recipiente, de vidrio o de cerámica, ha de tener los bordes verticales y lisos. Unas claras bien montadas y la temperatura del horno exacta: ahí está la clave.

PARA SEIS PERSONAS

400 ml de leche
150 g de azúcar
una vaina de vainilla
150 g de chocolate de cobertura fondant
60 g de harina
60 g de mantequilla
3 cucharadas de brandy
4 yemas de huevo
6 claras de huevo
una pizca de sal

PARA DECORAR:
azúcar glas
cacao

HORNO:
unos 40 minutos a 180 °C

Reserve 130 ml de leche y, en una cazuela, lleve a ebullición el resto junto con el azúcar y la vaina de vainilla; retírela del fuego y cuélela. Funda al baño maría el chocolate reducido a virutas. Deslíe la harina en la leche reservada y añádala después a la leche cocida, removiendo bien.

Cueza esta crema a fuego muy suave, sin dejar de remover, hasta que empiece a espesarse; añada entonces la mantequilla, el brandy y luego, poco a poco, el chocolate fundido. Retire la cazuela del fuego y deje que se entibie. Incorpore a la mezcla las yemas de huevo, de una en una, batiendo con unas varillas.

Monte las claras de huevo a punto de nieve muy firme junto con una pizca de sal y luego incorpórelas al resto. Éste es el paso más difícil, del que depende el éxito del suflé: vaya agregando las claras montadas poco a poco, con movimientos suaves de abajo arriba, insertando una espátula de goma en la masa siempre de canto, sin girar para que no se desmonte el suflé.

Eche la mezcla en un molde, pero no lo llene más de dos tercios, y pase la hoja de un cuchillo por todo el borde: el suflé se inflará más fácilmente. Métalo en el horno, pero, cuidado, no lo abra nunca durante la cocción. Si ha seguido todas las instrucciones, su suflé saldrá hinchado y blandito.

Sírvalo inmediatamente, espolvoreado con azúcar glas y cacao.

molde para suflé de 1 litro • cazuela • recipientes para el baño maría • varillas • batidora • espátula de goma





Mousse de chocolate con leche y albaricoque

La unión del albaricoque y el chocolate con leche resulta absolutamente deliciosa; el sabor ligeramente ácido de la fruta proporciona al paladar un agradable contraste.

PARA SEIS PERSONAS

260 g de albaricoques secos
un palito de canela
130 g de chocolate de cobertura con leche
4 huevos
320 ml de nata
80 g de azúcar
2 o 3 mini-merengues

PARA ADORNAR:
albaricoques secos
virutas de chocolate

REFRIGERACIÓN:
2 horas

En una cazuela, cueza durante 15 minutos los albaricoques con la canela cubiertos de agua. Cuando se hayan ablandado, elimine el líquido y redúzcalos a puré con la batidora.

Funda el chocolate hecho virutas al baño maría; incorpore las yemas de huevo, de una en una, y ponga el cazo al fuego unos minutos, removiendo continuamente. Deje que se enfríe y entonces agregue esta mezcla a la nata previamente montada.

Monte las claras de huevo con una pizca de sal a punto de nieve muy firme, agregando el azúcar poquito a poco, más o menos a la mitad del proceso. Incorpore a la crema de chocolate los mini-merengues troceaditos y luego las claras montadas, usando una espátula de goma e insertándola siempre de canto, sin girar, para que las claras no se desmonten.

Reparta el puré de albaricoque en unos moldes y luego reparta la mousse; meta los moldes dos horas en la nevera. Antes de servir, adorne las mousses con albaricoques secos enteros y virutas de chocolate.

6 moldes pequeños • cazuela de fondo grueso • batidora • recipientes para el baño maría • espátula de goma



B
-
G



Pudin cremoso todo chocolate

Un verdadero manjar, prácticamente chocolate puro para servir con nata ligeramente montada y quizás unas galletitas de masa quebrada, sólo eso, para exaltar su aroma.

PARA SEIS PERSONAS

110 ml de agua
300 g de azúcar
200 g de mantequilla ablandada
360 g de chocolate de cobertura fondant
1 cucharada de brandy
6 huevos
50 g de cacao amargo

HORNO:
unas 2 horas a 160 °C

Forre el fondo de una flanera con papel para horno y luego engrásela con mantequilla y espolvoree con harina. Disuelva en el agua, al fuego, dos tercios del azúcar; hágalo hervir hasta alcanzar una temperatura de 120 °C (5 minutos), para obtener un almíbar.

Eche en una cazuela la mantequilla en trocitos y el chocolate reducido a virutas, y derrítalos a fuego lento. Incorpore el almíbar y espere a que se entibie. Añada entonces una cucharada de brandy.

Con la batidora eléctrica trabaje los huevos con el resto del azúcar hasta que se pongan casi blancos, y luego añádalos a la mezcla de chocolate usando una espátula de goma, con delicadeza, sin batir demasiado. Eche la mezcla en la flanera y póngala al baño maría en un recipiente en el que el agua le llegue casi hasta el borde; métala al horno unas 2 horas. El pudin deberá quedar bien cuajado, pero con una consistencia cremosa por dentro.

Desmóldelo una vez frío y sívalo espolvoreado con el cacao amargo.

flanera lisa de 20 cm • papel para horno • termómetro de cocina digital • cazuela de fondo grueso • batidora • espátula de goma • fuente para horno con bordes altos para el baño maría



B
-
G



Flan de chocolate con guindilla y plátano

Esta combinación no es nueva en absoluto: los aztecas solían echar en su chocolate líquido guindilla y diversas especias; la salsa de cítricos constituye un acompañamiento agradable e inesperado.

PARA SEIS PERSONAS

300 ml de leche
un trocito de guindilla fresca o seca
35 g de mantequilla
40 g de harina
30 g de azúcar avainillado
2 yemas de huevo
40 g de chocolate de cobertura fondant
3 claras de huevo
40 g de azúcar extrafino

PARA LA SALSA:

250 ml de zumo de naranja
30 g de azúcar
1 cucharadita de ralladura de naranja
1 cucharadita de piel de naranja confitada
150 g de mantequilla fría

PARA DECORAR:

2 plátanos
medio limón
20 g de mantequilla
50 g de azúcar de caña

HORNO:

unos 20 minutos a 180 °C

Lleve a ebullición la leche con la guindilla, que después deberá eliminar. Derrita la mantequilla en un cazo de fondo grueso y luego vaya añadiendo la harina haciéndola pasar por un colador. Agregue la leche caliente en un chorrito, sin dejar de remover con una cuchara de madera, y deje que cueza hasta obtener una crema densa. Retírela del fuego y añada el azúcar avainillado, las yemas de una en una y el chocolate rallado.

Mientras espera a que se enfríe un poco, monte las claras a punto de nieve con el azúcar extrafino; con una espátula de goma, agréguelas a la crema de chocolate con movimientos de incisión, sin dar vueltas, para que las claras no se desmonten. Engrase con mantequilla las 6 flaneras, espolvoréelas con azúcar y llénelas con la crema hasta llegar a un dedo del borde. Una vez colocadas en una fuente para horno, eche agua hasta cubrir las flaneras por la mitad. Hornéelas así, al baño maría, unos 20 minutos.

Para la salsa, ponga a hervir en un cazo el zumo de naranja con el azúcar, la ralladura y la piel de naranja confitada, hasta que obtenga una especie de sirope; tardará unos 20 minutos. Incorpore entonces la mantequilla fría en daditos, poco a poco, batiendo con unas varillas; retire el cazo del fuego cuando la salsa haya adquirido una consistencia cremosa.

Corte los plátanos en rodajas oblicuas, riéguelas con el zumo de limón para que no se pongan negras y séquelas. Páselas por una sartén unos minutos junto con la mantequilla fundida; espolvoree por encima el azúcar y cueza 2 minutos más para que queden bien caramelizadas.

Sirva los flanes en platos individuales, acompañados con la salsa y unas rodajas de plátano.

6 flaneras individuales • cazo de fondo grueso • colador • batidora • varillas • espátula de goma • una fuente para horno para el baño maría • sartén antiadherente pequeña

B
-
G





Parfait tricolor con salsa de moca

Postre semifrío que se sirve en porciones. Se crea una armonía de diversos chocolates: el primero puro, los otros dos enriquecidos con aroma de café y de pistachos.

PARA SEIS PERSONAS

PARA EL PRIMER COLOR:

2 yemas de huevo
20 g de azúcar
15 g de miel de acacia
50 g de chocolate de cobertura fondant
1 clara de huevo
20 g de azúcar avainillado
125 ml de nata

PARA EL SEGUNDO COLOR:

igual que el primero, pero con chocolate de cobertura con leche
30 ml de café fuerte

PARA EL TERCER COLOR:

igual, pero con chocolate de cobertura blanco
50 g de pistachos
50 g de azúcar
unas gotas de zumo de limón

PARA LA SALSA:

4 yemas de huevo
50 g de azúcar
250 ml de café fuerte
120 ml de nata
1 cucharada de brandy

B REFRIGERACIÓN:
4 horas (aprox., para las dos primeras cremas) + 4 horas

Con la batidora trabaje las yemas junto con el azúcar tamizado y la miel, hasta que se pongan blancas; añádales el chocolate fundido al baño maría. Monte la clara con el azúcar avainillado a punto de nieve muy firme y añádala a la crema, poco a poco, con cuidado para que no se desmorone. Monte la nata y agréguela con el mismo procedimiento.

Forre un molde con film transparente, mojando un poco las paredes para que el film se adhiera bien. Vierta la crema preparada y póngala a congelar. Prepare la segunda crema del mismo modo, sin olvidarse de añadir el café al chocolate con leche fundido. Saque el molde del congelador y extienda esta segunda capa; meta de nuevo a congelar.

Prepare ahora los pistachos antes de empezar con la tercera crema. Eche el azúcar en un cazo con unas gotas de limón, para impedir que el azúcar se cristalice, y cuézalo a fuego lento hasta que tenga un bonito color ámbar. Agregue los pistachos y vierta el caramelo en una superficie de trabajo de mármol ligeramente engrasada o bien sobre papel para horno; cuando esté frío, rómpalo en trocitos con un cuchillo.

Para el último «color» proceda como se explicó antes, añadiendo al chocolate blanco los pistachos caramelizados. Vierta esta tercera crema en el molde, pero asegúrese de que la capa anterior está bien congelada. Métalo en el congelador al menos 4 horas más.

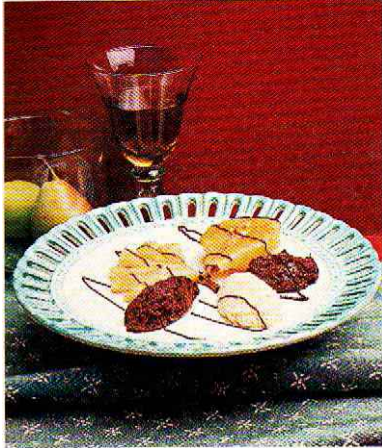
Para hacer la salsa, bata las yemas con el azúcar, dilúyalas con el café y la nata calientes, y una cucharada de brandy. Haga espesar la salsa al baño maría, removiendo sin parar.

Saque el parfait del congelador y desmóldelo pasando por las paredes del molde una esponja mojada. Sirvalo, una vez cortado en porciones, sobre un lecho de salsa de moca; puede adornarlo con unos pistachos caramelizados.

molde rectangular de 23 x 10 cm • batidora • recipientes para el baño maría • film transparente • cazo

B
-
G





Mousse blanca y negra con canela y peras caramelizadas

Dos mousses, aterciopeladas e irresistibles, acompañadas de fruta y salsa de chocolate a la canela; un postre compuesto por una combinación de sabores desconocida para muchos.

PARA SEIS PERSONAS

PARA LA MOUSSE NEGRA:

200 g de chocolate de cobertura fondant
100 ml de leche
1 yema de huevo
30 g de azúcar
3 claras de huevo

PARA LA MOUSSE BLANCA:

200 g de chocolate de cobertura blanco
100 ml de leche
1 yema de huevo
30 g de azúcar
3 claras de huevo

4 peras pequeñas
100 g de azúcar
1 palito de canela
agua

PARA LA SALSA:

200 g de chocolate de cobertura fondant
100 ml de nata
1 palito de canela

REFRIGERACIÓN:
4 horas

B

Para ambas mousses: trocee el chocolate con un cuchillo y fúndalo al baño maría. En un cazo lleve a ebullición la leche y agréguela al chocolate vertiéndola en un chorrito; deje que se enfríe.

Bata la yema con el azúcar y agréguela a la mezcla. Monte las claras a punto de nieve muy firme y luego incorpórelas también, usando una espátula de goma e insertándola en la mezcla de canto para que las claras no se desmoronen. Vierta la mousse en un molde o en un cuenco grande y métala en la nevera al menos 4 horas.

Mientras tanto, pele las peras, pártalas por la mitad y quíteles el corazón. Póngalas en una sartén antiadherente, espolvoree por encima la mitad del azúcar y eche un palito de canela; cúbralas con agua y manténgalas a fuego lento unos 20 minutos (tapadas), hasta que estén cocidas pero aún crujientes. Espolvóreelas con el resto del azúcar y caramelícelas boca abajo, cociéndolas unos segundos más.

Para la salsa, reduzca el chocolate a virutas, lleve a ebullición la nata con el palito de canela y luego saque este último. Derrita el chocolate en la nata caliente, removiendo hasta obtener una salsa fluida.

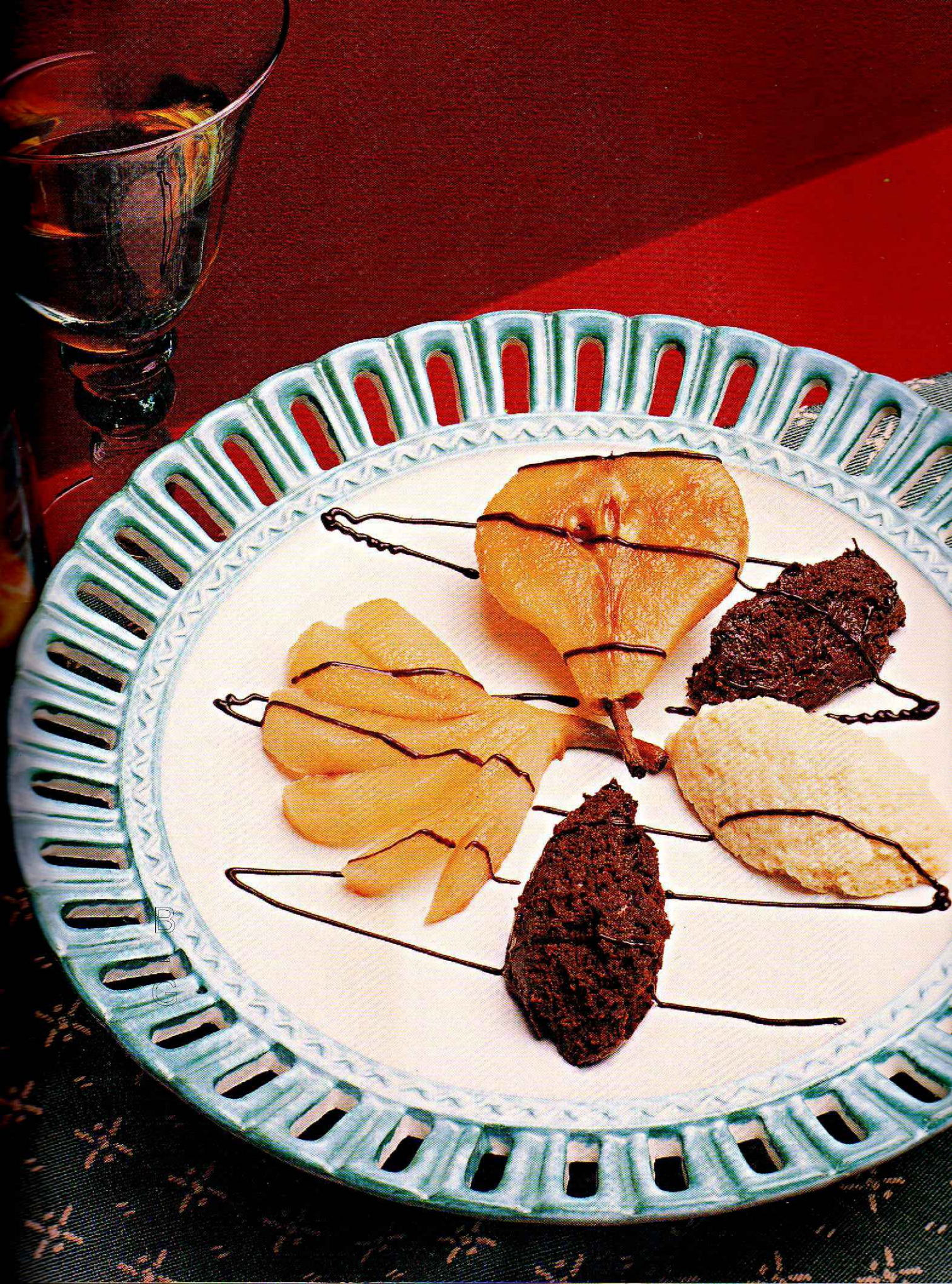
Componga el plato: en cada uno sirva dos mitades de pera caramelizadas; usando dos cucharas mojadas, forme «croquetas» con las dos mousses, una blanca y una negra, y colóquelas junto a las peras.

Decore como más le guste con la salsa de chocolate y sirva.

Sugerencia

Haga unos cortes en las peras, a lo largo, pero sin llegar al peciolo; luego ábralas en abanico.

moldes para las mousses • recipientes para el baño maría • cazo de fondo grueso • batidora • espátula de goma • sartén antiadherente





Sorbete de menta y chocolate con dos salsas

La combinación de menta y chocolate es una de las más apreciadas. Elija un buen chocolate, como el Valrhona «guanaja» o el «madagascar» de Lindt: el resultado será excepcional.

PARA CUATRO PERSONAS

PARA EL SORBETE:

4 yemas de huevo
2 cucharadas de miel
100 g de azúcar
3 cucharadas de licor de menta
4 claras de huevo
500 g de nata montada
100 g de chocolate fondant en virutas

PARA LA SALSA DE MENTA:

3 yemas de huevo
25 g de azúcar
100 ml de leche
100 ml de crema de menta

PARA LA SALSA DE CHOCOLATE:

100 ml de agua
50 g de azúcar
200 g de chocolate de cobertura fondant
200 ml de nata

PARA ADORNAR:

canutillos de chocolate

REFRIGERACIÓN:

unas 4 horas

Bata las yemas con la miel y el azúcar; luego, sin dejar de batir, añada el licor de menta. Monte las claras a punto de nieve y échelas cuidadosamente en la crema de menta; incorpore la nata bien montada y, por último, las virutas de chocolate. Tenga cuidado para que no se venga abajo el compuesto; utilice una espátula de goma e insértela siempre de canto, sin dar vueltas. Vierta la mezcla en un molde y métalo en el congelador al menos 4 horas.

Mientras tanto, prepare la salsa de menta: bata las yemas con el azúcar y dilúyalas con la leche caliente. Luego añada la crema de menta y cueza al baño maría hasta que la salsa se adense. Retírela del fuego y remueva con una cuchara de madera hasta que se enfríe.

Para hacer la salsa de chocolate, cueza en un cazo el agua con el azúcar hasta que éste se disuelva por completo, y luego derrita el chocolate reducido a virutas muy finas con un cuchillo. Espere a que la salsa se enfríe completamente y entonces incorpore la nata una vez montada.

Cubra la superficie del plato con las dos salsas de modo que se toquen pero no se mezclen y sirva una porción de sorbete. Puede adornarlo con canutillos de chocolate.

molde para helado de 23 x 10 cm • batidora • espátula de goma • recipientes para el baño maría • cazo de fondo grueso





B



Cúpula glaseada de mousse de avellana

Una suave mousse de chocolate y avellana es el tesoro oculto bajo una densa capa de chocolate fondant, brillante y aromático: el resultado compensará sin duda el esfuerzo.

PARA SEIS/OCHO PERSONAS

PARA EL BIZCOCHO:

25 g de harina
20 g de maicena
20 g de cacao
30 g de avellanas tostadas molidas
3 huevos enteros
100 g de azúcar
2 claras de huevo
40 g de mantequilla fundida

PARA LA MOUSSE:

300 g de chocolate de cobertura fondant
2 huevos
5 yemas de huevo
60 g de azúcar
5 g de gelatina en hojas
450 ml de nata
50 g de avellanas tostadas trituradas

PARA EL SIROPE:

60 ml de agua
30 g de cacao en polvo
20 g de azúcar

PARA EL GLASEADO:

110 ml de crema agria
140 g de chocolate de cobertura fondant en virutas

B

HORNO:
unos 25 minutos a 180 °C

G

REFRIGERACIÓN:
unas 6 horas

En un cuenco grande tamice juntos la harina, la maicena y el cacao; agregue las avellanas molidas. Bata las yemas de huevo con la mitad del azúcar hasta que se vuelvan blancas; con la otra mitad monte las claras a punto de nieve muy firme. Añada la mezcla de harina a las yemas batidas, poco a poco, con pequeños movimientos circulares (si usa la batidora, reduzca la velocidad), y luego mezcle la mantequilla derretida y enfriada. Con una espátula de goma, empiece a incorporar las claras montadas; use las dos primeras cucharadas para diluir la masa, y luego mezcle el resto con cuidado de que no se desmonten, introduciendo la espátula de canto.

Vierta la masa en un molde untado con mantequilla y enharinado, y hornee el bizcocho unos 25 minutos. Luego déjelo enfriar sobre una rejilla; divídalo en dos discos y, con un cuchillo de punta, reduzca uno de ellos al tamaño del molde en forma de cúpula, medido a la mitad de su altura.

El sirope se hace rápidamente: basta mezclar el cacao y el azúcar, añadir el agua en un chorrito y removiendo, para luego llevarlo a ebullición en un cazo; no lo use hasta que esté bien frío.

La mousse le llevará poco trabajo; lo primero es trocear groseramente el chocolate y fundirlo al baño maría, siguiendo las reglas habituales. Mientras tanto ablande la gelatina en agua fría. Bata las 7 yemas de huevo con el azúcar hasta que se pongan muy blancas; añádalas al chocolate fundido y ponga el cazo al fuego unos minutos más, agregando la hoja de gelatina en trocitos; deje que se enfríe. Añada entonces las avellanas trituradas. Monte las claras a punto de nieve muy firme y, en otro recipiente, monte la nata. Incorpore la nata a la crema de chocolate y luego las claras, poco a poco; tenga mucho cuidado para no desmontarlas: use una espátula de goma y mezcle haciendo con ella cortes en cruz en la superficie de la masa.

Humedezca las paredes interiores del molde en forma de cúpula y fórralo con film transparente. Llénelo con mousse hasta la mitad y coloque encima el disco de bizcocho más pequeño, bañado con el sirope. Presione ligeramente para que el disco se adhiera bien y cúbralo con otra capa de mousse hasta llegar a un dedo del borde. Ponga encima el otro disco de bizcocho bañado en sirope; cúbralo con film transparente y tenga la cúpula en la nevera al menos 6 horas. Prepare el glaseado: hierva la crema agria e incorpórela al chocolate, que previamente habrá fundido al baño maría.

Desmolde la cúpula sobre una rejilla de repostería y vierta por encima el glaseado: gire la mousse para cubrirla perfectamente; debe formar una capa uniforme.

molde en forma de cúpula de 22 cm • molde redondo desmontable de 22 cm • batidora • espátula de goma • rejilla de repostería • cazo de fondo grueso • recipientes para el baño maría • film transparente



B
-
G



Bonet de chocolate y amaretti

Típico de las Largas, en el Piamonte (Italia), es ideal como postre. En piamontés «bonet» significa 'sombrero', pero se suele denominar así también al molde de cobre que se usa para hacer este dulce.

PARA SEIS PERSONAS

- 200 g de azúcar
- 2 cucharadas de agua
- 1 cucharadita de zumo de limón
- 6 huevos
- 3 cucharadas de cacao amargo
- 700 ml de leche
- 100 g de amaretti
- 2 cucharadas de ron

HORNO:

1 hora, aproximadamente, a 180 °C

Eche en un cazo 50 g de azúcar con el agua y el zumo de limón (sirve para que el azúcar no se cristalice). Póngalo a fuego lento hasta que obtenga un caramelo de bonito color ámbar, sin remover nunca, sino inclinando de vez en cuando el cazo; poco a poco vaya mojando con un pincel los bordes del cazo para evitar que se queme el azúcar que pueda haberse quedado pegado. Vierta el caramelo en un molde y vaya girando éste de manera que se cubran todas las paredes.

Bata los huevos con el azúcar restante hasta obtener una mezcla blanca y espumosa; añada el cacao, y luego en un hilito la leche templada; ayudándose de una espátula de goma, incorpore los amaretti desmigados y el ron. Vierta esta mezcla en el molde y espere a que se deshaga la espuma que queda en la superficie: podría quemarse durante la cocción. Hornee el bonet en un baño maría templado durante una hora.

Puede servirlo templado o bien después de tenerlo unas horas en el frigorífico dentro del molde.

Variante

Puede añadir 60 g de avellanas tostadas y molidas junto a los amaretti.

molde de corona de unos 2 litros • cazo de fondo grueso • pincel de cocina • batidora • espátula de goma
• fuente de horno para el baño maría



G · B



Helado de chocolate en barquita crujiente

PARA SEIS PERSONAS

PARA EL HELADO:

5 yemas de huevo
200 g de azúcar
500 ml de leche
500 ml de nata
una vaina de vainilla
100 g de chocolate de cobertura fondant

PARA LAS BARQUITAS:

3-4 láminas (100 g) de pasta filo
descongelada
50 g de mantequilla fundida
3 cucharadas de azúcar

PARA LA SALSA:

3 yemas de huevo
30 g de azúcar
250 ml de leche
una vaina de vainilla

PARA DECORAR:

200 g de fresas

HORNO:

5 minutos (para las barquitas) a 180 °C

Bata las yemas con el azúcar hasta que doblen su volumen; en un cazo lleve a ebullición la leche y la nata con la vaina de vainilla, y luego retírela. Funda el chocolate al baño maría y agréguelo al huevo; diluya la crema con la leche y la nata calientes. Póngala al baño maría y cueza la crema, removiendo, hasta que se espese. Viértala en un recipiente de acero y déjela enfriar. Si tiene una heladora, eche la crema de chocolate. Si no, viértala en un molde de metal y póngala a congelar en tres veces, batiéndola cada vez que la saque (deje que se ablande, si no es imposible); el helado estará menos cremoso, con algunas virutas, pero igualmente rico.

Para las barquitas: recorte cuadrados de 8 cm de lado en la pasta filo; úntelos con la mantequilla fundida y superpóngalos de dos en dos, escalonando las esquinas. Espolvoreelos con azúcar y dispóngalos en unas flanderas ligeramente engrasadas; hornéelos para caramelizar el azúcar.

Para la salsa: bata las yemas con el azúcar hasta que se pongan blancas, dilúyalas con la leche, en la que habrá hecho hervir la vaina de vainilla. Adense la salsa poniéndola al baño maría, removiendo con una cuchara de madera. Cuando la salsa cubra la cuchara, retírela del fuego y enfríela en un baño de agua helada, removiendo sin parar. Extienda en cada plato un lecho de salsa de vainilla, ponga encima una barquita crujiente con una bola de helado; acompañe con una fresa y sirva.

molde para helado • flanderas individuales • batidora • cazo de fondo grueso • recipientes para el baño maría • heladora (opcional) • pincel de cocina

PARA SEIS PERSONAS

PARA EL SORBETE:

150 g de azúcar
500 ml de agua
3 ramitas de menta fresca
200 g de chocolate de cobertura fondant
1 cucharada de crema de menta

PARA LAS HOJAS DE MENTA CRISTALIZADAS:

10-12 hojas grandes de menta fresca
1 clara de huevo
50 g (mínimo) de azúcar

CONGELACIÓN:

en torno a 1 hora

Sorbete fondant con hojas de menta



Cueza en un cazo el azúcar con el agua y las ramitas de menta; deje hervir al menos 5 minutos y saque después la menta. Funda el chocolate al baño maría; incorpórelo al almíbar, en un hilito y removiendo sin parar. Eche esta crema en un recipiente de acero, para enfriarla en un baño maría helado. Añada la crema de menta y viértala en la heladora. Si no tiene, eche la mezcla en un recipiente de metal y métalo en el congelador; remueva con energía cada 20 minutos tres o cuatro veces y estará listo.

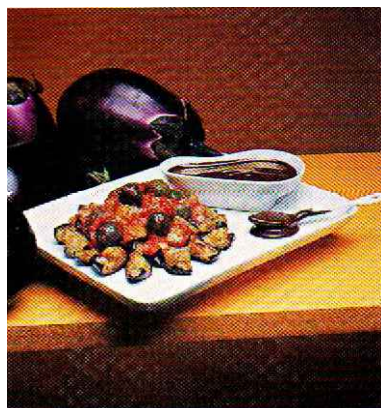
Lave bien las hojas de menta y séquelas; páselas por ambos lados primero por la clara de huevo ligeramente batida y luego por el azúcar. Coloque las hojas cristalizadas en un trozo de papel para horno y déjelas secar toda la noche. Sirva el sorbete en copas adornadas con las hojas de menta.

recipiente de acero • cazo de fondo grueso • recipientes para el baño maría • heladora o batidora • papel para horno

Platos salados



B
-
G



Caponata al chocolate

El sabor agridulce de este típico plato siciliano se marida magníficamente con la salsa de chocolate que le acompaña. Dosifique los ingredientes lo mejor posible, probando hasta conseguir el equilibrio entre azúcar y vinagre.

PARA SEIS PERSONAS

1 kg de berenjenas
5 ramitas de apio
1 cebolla grande
200 g de aceitunas verdes deshuesadas
2 cucharadas de alcaparras desaladas
500 g de tomates maduros pelados
50 g de azúcar
1 vaso aprox. de vinagre de vino blanco
aceite de oliva
sal gorda y de mesa

PARA LA SALSA:

200 g de chocolate fondant
(75-80% cacao)
100 ml de nata

pimienta negra o pimentón picante

Corte las berenjenas en daditos de unos 2 cm de lado y póngalas en un escurridor cubiertas de sal gorda; coloque encima un peso apoyado sobre un plato dado la vuelta y déjelas escurrir durante una hora. Después séquelas bien y fríalas en abundante aceite hirviendo; sáquelas con una espumadera y déjelas escurrir.

Mientras tanto, corte el apio en trocitos de 2-3 cm y blanquéelos 5 minutos en agua con sal; luego sofríalos unos minutos en dos cucharadas de aceite de oliva; sáquelos de la sartén y resérvelos. En la misma sartén eche la cebolla picada, rehóguela bien y añada las aceitunas y las alcaparras; agregue los tomates aplastados y deje que esta salsa se reduzca durante 20 minutos. Incorpore entonces la berenjena, el apio, sal y pimienta, y deje cocer la caponata a fuego lento 10 minutos más. Espolvoree el azúcar por encima y riegue con el vinagre, echando ambos ingredientes poco a poco y probando el efecto. Cueza la caponata un poco más hasta que el vinagre se evapore por completo. Ya puede disponerla en la fuente de servir.

Para la salsa, funda el chocolate al baño maría y añádale la nata caliente, removiendo para obtener una salsa lisa. Échele una vuelta de molinillo de pimienta o una pizca de pimentón picante, y manténgala caliente.

Sirva la caponata templada acompañada de la salsa de chocolate.

sartén para freír • espumadera • recipientes para el baño maría





Pastel de conejo al chocolate

Una capa crujiente de pasta filo, particularmente ligera y fragante, envuelve y deja entrever este exquisito guiso de conejo al que el chocolate aporta una agradable nota.

PARA SEIS PERSONAS

un conejo de 1,5 kg
2 cebolletas
1 zanahoria
2 ramitas de apio
una hoja de laurel
sal gorda
3 cucharadas de aceite de oliva
una ramita de tomillo
una pizca de canela molida
2 clavos de olor
1/2 vaso de vino blanco seco
40 g de almendras fileteadas
20 g de chocolate fondant (75-80% cacao)
5 láminas de pasta filo descongeladas
40 g y una nuez de mantequilla fundida
2 cucharadas de harina
sal y pimienta

HORNO:
unos 20 minutos a 180 °C

Blanquee el conejo unos 15 minutos en 1,5 litros de agua hirviendo; sáquelo con una espumadera y espere a que se enfríe un poco. Con un cuchillo afilado, deshuéselo cuidadosamente. Eche todos los huesos en el agua de cocción, junto con una cebolleta, media zanahoria y una ramita de apio; añada el laurel y una cucharadita de sal gorda. Lleve este caldo a ebullición y déjelo reducirse una media hora.

Con el cuchillo de cocina, corte el conejo en trocitos. Triture groseramente la cebolleta, el apio y la zanahoria, y rehóguelos ligeramente en una sartén con aceite de oliva; añada la carne y dórela unos minutos. Añada el tomillo, la canela y los clavos, y salpimente; vierta el vino y un cazo del caldo; tape la sartén y baje el fuego. Deje cocer esta mezcla 10 minutos y luego añada las almendras y el chocolate troceado; una vez derretido, retire la sartén del fuego. Recorte unos cuadrados de las láminas de pasta filo; úntelos con mantequilla derretida para disponerlos a continuación en un molde, también engrasado con mantequilla, unos sobre otros pero sin cuadrar las esquinas (de este modo conseguirá una especie de estrella).

Coloque el conejo en el fondo del molde y levante entonces los bordes de la pasta y júntelos, como para hacer un hatillo. Hornee el pastel unos 20 minutos, hasta que esté doradito y crujiente.

Mientras tanto, recupere el fondo de cocción de la sartén y alárguelo con un cazo de caldo; luego redúzcalo al fuego 5 o 6 minutos. Reboce en harina una nuez de mantequilla y añádala a la salsa para espesarla un poco; retírela del fuego.

Sirva el pastel de conejo acompañado con su salsa.

molde desmontable redondo de 22 cm • espumadera • cuchillo afilado • cuchillo grande de cocina • sartén





Ñoquis de chocolate con tomate y calabacín

La patata es una excelente base para el aroma de cacao: puede degustar estos ñoquis con mantequilla y parmesano, o bien con este insólito condimento de verduras y una pizca de guindilla.

PARA CUATRO PERSONAS

PARA LOS ÑOQUIS:

500 g de patatas harinosas
300 g de harina
2 huevos
1 cucharada de cacao amargo

PARA EL CONDIMENTO:

50 g de mantequilla
4 calabacines
1 diente de ajo pelado
300 g de tomates cherry
guindilla molida al gusto

Hierva las patatas en abundante agua con sal, pélelas y páselas por el pasapurés aún calientes. Eche el puré en un cuenco grande e incorpore la harina, los huevos y el cacao. Divida esta masa en trocitos y trabaje cada uno sobre una tabla haciéndolo rodar con los dedos para obtener rollitos de un dedo de grosor; divida cada rollito en trozos de 2 cm y páselos por encima un tenedor para conseguir el clásico dibujo de rayas.

Funda la mantequilla en una sartén antiadherente y, en cuanto empiece a chisporrotear, eche los calabacines cortados en rodajitas junto con el diente de ajo; saltee 5 minutos a fuego vivo y luego agregue los tomates; retire la sartén del fuego al cabo de unos minutos.

Cueza los ñoquis en agua con sal hirviendo, en tandas, y sáquelos con una espumadera en cuanto se queden flotando en la superficie. Saltéelos unos minutos en la sartén con las verduras y sívalos espolvoreados con la guindilla.

cazuela • pasapurés • sartén antiadherente • espumadera





Pato a la naranja con chocolate y wantún frito

Ofrecemos una versión vivaz y fantasiosa del pato a la naranja de la cocina francesa: el chocolate completa y exalta la sabrosa salsa, y el wantún aporta un agradable toque oriental.

PARA SEIS PERSONAS

un pato de 1,8 kg ya limpio
40 g de mantequilla
1/2 vaso de brandy
5 naranjas
1 cucharada de azúcar
1 cucharada de vinagre de vino blanco
30 g de chocolate muy amargo (90%)
8-12 obleas de masa wantún (u obleas para empanadillas)
sal y pimienta
aceite para freír

Salpimente el pato y dórelo por todos los lados en una fuente con la mantequilla; baje el fuego, tape la fuente y prolongue la cocción media hora más, dándole la vuelta de vez en cuando. Vierta entonces el brandy, haga que se evapore y luego apague el fuego y saque el pato de la fuente. Lave bien dos naranjas y, con un acanalador saque unas tiritas finas de piel; blanquéelas brevemente y séquelas bien; exprima el zumo y resérvelo.

Desgrase el fondo de cocción del pato y póngalo otra vez al fuego añadiendo el zumo de naranja, azúcar y vinagre; déjelo evaporar y disuelva en él el chocolate rallado. Por último, añada las tiritas de piel de naranja. Reserve esta salsa.

Fría las obleas de wantún en abundante aceite hirviendo, hasta que queden doraditas; con un cuchillo afilado pele las tres naranjas restantes quitando bien toda la piel blanca y separándolas en gajos.

Coja el pato y separe los muslos y las pechugas; corte éstas en lonchitas oblicuas de un dedo de grosor. Extienda en cada plato un poco de salsa de naranja y chocolate, y coloque encima unos trocitos de pato entre dos obleas de wantún; adorne el plato con gajos de naranja, tiritas de piel y algunas vi-rutas de chocolate.

fuelle ovalada que resista el fuego directo • acanalador • sartén • cuchillo afilado



B



Huevos al cacao con beicon y tomates confitados

Un plato que se puede tomar como desayuno o como almuerzo, los clásicos huevos con beicon pueden convertirse en algo insólitamente refinado y sorprendente.

PARA CUATRO PERSONAS

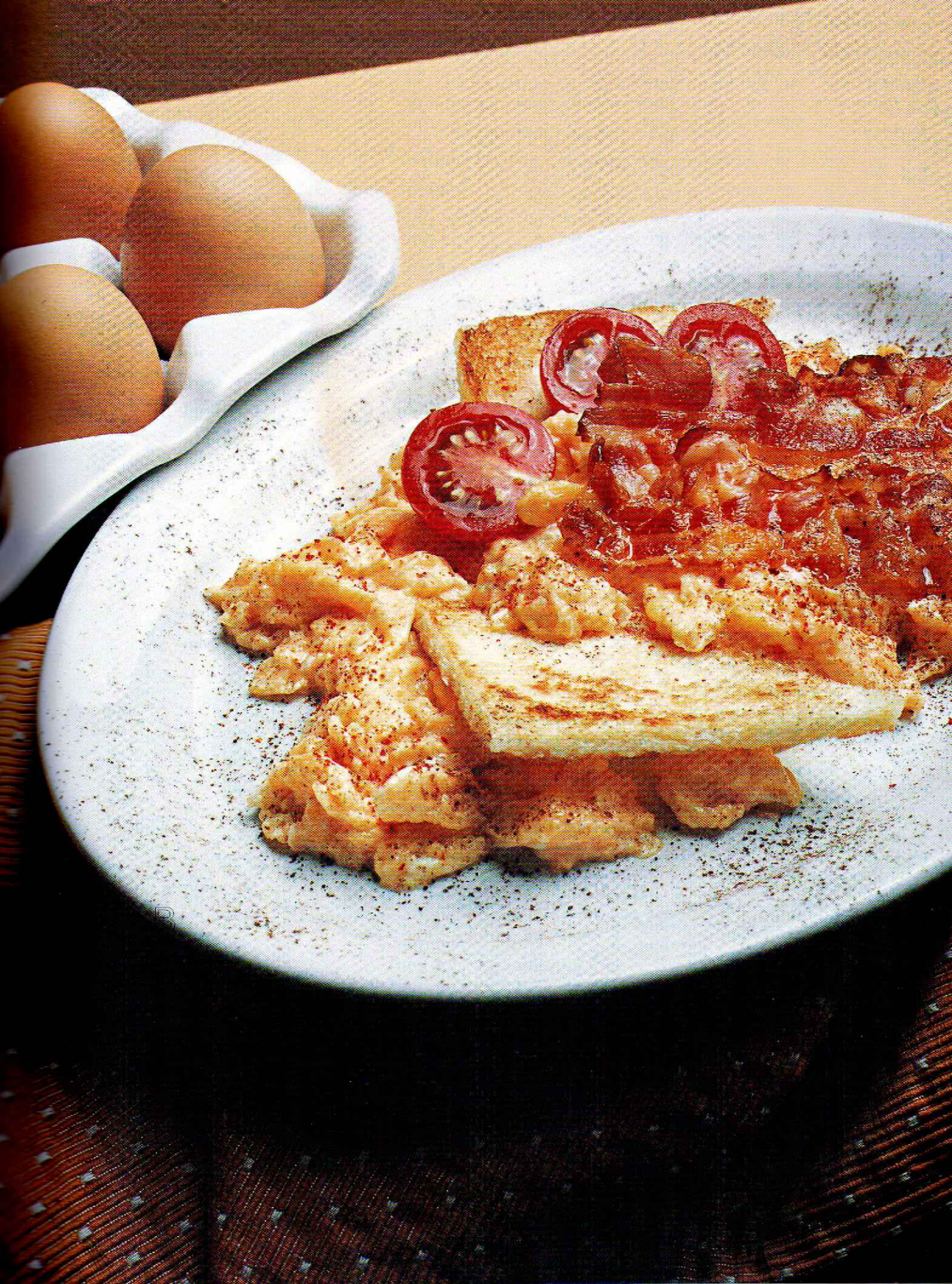
8 huevos
80 ml de leche
una pizca de guindilla molida
1 cucharada de cacao amargo
1 cebolleta
60 g de mantequilla
8 lonchas de beicon
8 tomates cherry
1 cucharada de azúcar de caña
4 rebanadas de pan de molde
sal y pimienta

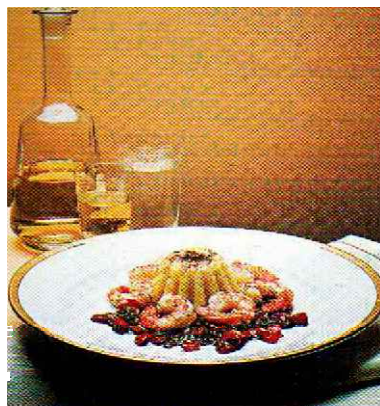
En un cuenco bata con las varillas los huevos junto con la leche, sal, guindilla y cacao. Corte la cebolleta finita y rehóguela en una sartén con la mantequilla fundida hasta que se ponga transparente. Vierta en la sartén los huevos batidos y vaya cuajándolos muy lentamente sin dejar de remover con una cuchara de madera; retírelos del fuego mientras estén aún húmedos y cremosos.

En otra sartén antiadherente, rehogue el beicon hasta que esté crujiente y luego manténgalo calentito. Saltee en la mantequilla restante los tomates cortados por la mitad, espolvoréelos con azúcar y guindilla, y caramelícelos rápidamente; retírelos del fuego.

Sirva los huevos sobre el pan de molde tostado y complete el plato con el beicon, los tomates y un poco de cacao espolvoreado.

varillas • 2 sartenes antiadherentes • cuchara de madera





Gambas al vino con salsa de chocolate

Chocolate incluso con el pescado: con gambas, para ser exactos, suaves y crujientes, para mojar en una salsa ligeramente aromatizada. El arroz basmati al azafrán es un acompañamiento perfecto.

PARA CUATRO PERSONAS

20 gambas
2 chalotas
40 g + 1 nuez de mantequilla
1 cucharadita de tomillo molido
1/2 vaso de vino blanco
100 g de tomates cherry
20 g de almendras molidas
una pizca de guindilla molida
15-20 g de chocolate fondant (80-85%)

un tazón de arroz basmati
una pizca de azafrán
sal

Pele las gambas dejando las colas intactas; con un cuchillo de punta, practique una incisión a lo largo del dorso y extraiga el intestino; aclare las gambas con agua fría. Pele las chalotas, píquelas y rehóguelas en la mantequilla a fuego lento; añada las gambas y el tomillo, remueva unos minutos, eche sal y por último el vino. Cueza las gambas tapadas, a fuego vivo 2 o 3 minutos, y luego sáquelas con una espumadera; manténgalas calientes.

Corte los tomates en daditos y cuézalos unos minutos en la salsa de las gambas; agregue las almendras molidas, una pizca de guindilla y, si es necesario, unas cucharadas de agua. Trocee el chocolate y derrítalo en esta salsa; retire la sartén del fuego.

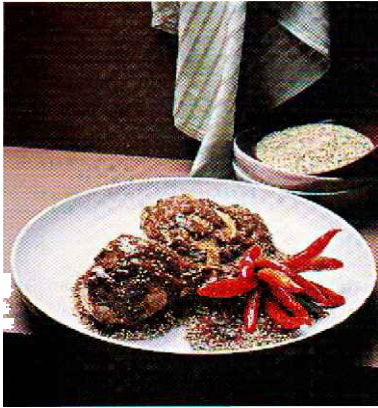
En una cazuela eche el arroz y el doble de cantidad de agua, en la cual habrá disuelto el azafrán y una pizca de sal. Cuézalo a fuego lento, tapado; estará hecho cuando haya absorbido toda el agua. Engráselo con una nuez de mantequilla y resérvelo.

En cada plato eche una capa de salsa, coloque 4 o 5 gambas y, en el centro, el arroz al azafrán, al que puede dar forma de cúpula, por ejemplo, con un pequeño molde untado de mantequilla. Complete con unas virutas de chocolate y un poquito de guindilla espolvoreada.

sartén antiadherente • cuchillo de punta • espumadera • flanera o molde pequeño



B
-
G



Mole poblano de guajolote

Fue en Puebla donde una monja, inspirada por San Pascual Bailón, patrono de los congresos eucarísticos, inventó el mole. Cuando se prepara esta salsa, en México, todavía se recita: «San Pascualito Bailón, báilame en este fogón».

PARA DIEZ PERSONAS

1 pavo de unos 4 kg troceado
6 cucharadas de aceite de girasol
2 cebollas
10 dientes de ajo
5 chiles guajillos secos
3 chiles anchos secos
4 chiles pasillas secos
80 g de almendras peladas
60 g de cacahuates pelados
una pizca de semillas de anís
1 palito de canela
80 g de pasas
una pizca de clavo y cilantro molidos
50 g de semillas de sésamo
6 tomates maduros pelados y troceados
100 g de chocolate fondant (75-80%)
sal y pimienta

HORNO:

1 hora a 200 °C

Dore el pavo a fuego medio, con 4 cucharadas de aceite, y salpiméntelo. Añada una cebolla y tres dientes de ajo picaditos, cubra con agua y métalo en el horno una hora.

En una sartén con el aceite restante dore los chiles, cortados por la mitad y sin las semillas; échelos en un cuenco, cúbralos con agua caliente y déjelos en remojo veinte minutos. En el aceite de dorar los chiles, eche las almendras, los cacahuates, el anís y la canela; al rato sáquelos con una paleta y eche en su lugar la otra cebolla y el resto del ajo picaditos, las pasas y las demás especias.

Pase todo esto por la batidora junto con los chiles escurridos y luego vierta la mezcla en una sartén junto con los tomates aplastados; llévelo a ebullición. Al cabo de 5 minutos, agregue el chocolate rallado y cueza un poco más, sólo lo necesario para que se derrita. Añada ahora el líquido de cocción del pavo y deje reducir la salsa unos veinte minutos; eche entonces en la sartén los trozos de pavo y caliéntelos con la salsa 10 minutos a fuego lento. Sirva el mole después de espolvorearlo con las semillas de sésamo, previamente tostadas unos minutos en una sartén antiadherente.

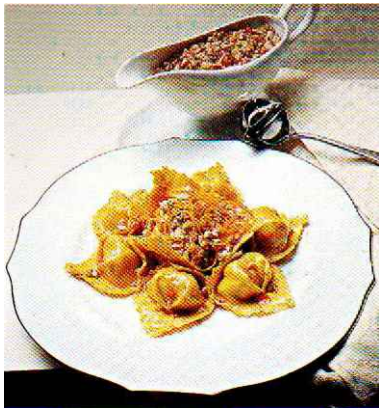
Variante

En la versión original hay que cocer el pavo previamente en un caldo y no se pasa por el horno; también puede usar un solo tipo de chile, poniendo la cantidad que se adapte a su gusto.

fuelle para horno • sartén • batidora



B
-
G



Tortelli al chocolate con ragù de conejo

Es una receta un tanto insólita, pero deriva de un plato tradicional de la provincia de Carnia, al noreste de Italia; el ragù de conejo da un toque moderno a estos tortelli, servidos tradicionalmente con mantequilla y queso.

PARA SEIS PERSONAS

PARA LA PASTA:

400 g de harina 00
4 huevos
sal

PARA EL RELLENO:

250 g de queso ricotta ahumado
100 g de espinacas
50 g de chocolate amargo (75-80%)
30 g de pasas
un ramillete de perejil picadito
1 huevo
sal y pimienta

PARA EL RAGÚ:

800 g de conejo
1 naranja
2 ramitas de apio
2 zanahorias
2 chalotas
2 cucharadas de aceite de oliva
una nuez de mantequilla
1/2 vaso de vino blanco seco
4 tomates maduros pelados
sal y pimienta

Tamice sobre la superficie de trabajo la harina formando un volcán y casque los huevos en el centro con una pizca de sal; trabajando con un tenedor, deslíe la harina en los huevos hasta formar una masa. Trábajela entonces enérgicamente con los puños cerrados hasta que quede lisa y elástica; cúbrala con un paño húmedo y déjela reposar media hora.

Mientras tanto, prepare el relleno: pase el queso por el tamiz presionando con fuerza y mézclelo con las espinacas blanqueadas y cortadas groseramente, con el chocolate rallado, las pasas remojadas, el perejil y el huevo. Trabaje esta pasta con las manos unos minutos, salpimente y déjela reposar en la nevera 20 minutos.

Estire la masa con un rodillo hasta lograr un grosor de unos pocos milímetros y, con una rueda cortapastas, córtela en cuadrados de 10 cm de lado. Eche en el centro de cada uno una bolita de relleno, pliegue los cuadrados sobre sí mismos, formando un triángulo, y luego ciérrelos uniéndolos las dos esquinas opuestas de modo que la tercera esquina quede ligeramente mirando hacia arriba (como un tortellini). Deje los tortelli sobre una superficie enharinada, cubiertos con un paño de algodón.

Con un acanalador prepare muchas tiritas de piel de naranja; blanquéelas unos minutos en agua hirviendo y resérvelas.

Cueza el conejo troceado, durante 15 minutos, junto con una ramita de apio y una zanahoria; deshuéselo y trítúrelo groseramente. Caliente en la sartén el aceite y la mantequilla, y rehogue las chalotas, y el resto del apio y la zanahoria picaditos. Agregue el conejo y cuézalo unos minutos a fuego fuerte, removiendo a menudo; después eche el vino y tape la sartén. Cuando se haya evaporado el vino (han de pasar unos minutos), añada los tomates cortados en daditos y, si lo desea, unas cucharadas del caldo de cocción del conejo. Salpimente y cueza el ragù 15 minutos más, añadiendo la piel de naranja; retírelo del fuego poco después.

Cueza los tortelli en agua hirviendo con sal 2 o 3 minutos; sívalos con un poco de ragù de conejo por encima.

tamiz • rodillo • rueda cortapastas o cuchillo afilado • acanalador • sartén antiadherente grande

Cócteles y bebidas





Chocolate mexicano

«Quienes se hayan acercado demasiado a los labios el cáliz de la voluptuosidad; quienes hayan pasado trabajando gran parte del tiempo destinado al sueño; (...) quienes se atormenten con una fijación: que se beban todos ellos medio litro de chocolate...»

J. A. Brillat-Savarin

PARA CUATRO PERSONAS

950 ml de leche o de agua
media guindilla (o más, según el gusto)
300 g de chocolate fondant
3 cucharadas de miel

En una cazuela lleve a ebullición la leche o el agua con la guindilla, y luego sáquela; añada el chocolate reducido a virutas muy finas y remueva continuamente hasta que se haya disuelto.

Retire la cazuela del fuego, agregue la miel y pase el chocolate por la batidora lo necesario para que se forme espuma; sívalo muy caliente.

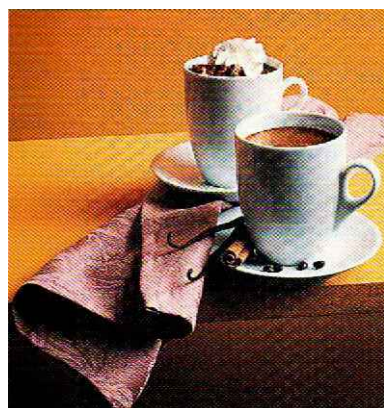
cazuela de fondo grueso • batidora

Esta receta tiene, por lo menos, un ilustre precedente. En homenaje al más que milenario chocolate a la taza, deseamos citarlo aquí de manera extensa.

«Del cacao hacían (los aztecas) muchas bebidas corrientes», contaba en 1780 el jesuita Clavijero, del que ya hablamos en los capítulos introductorios, «y entre ellas la que denominaban *chocolatl*. Molían cantidades iguales de cacao y de semillas de *pochotl*», un ingrediente quizá difícil de conseguir, «lo metían todo junto con una proporcionada cantidad de agua en una jarra, y entonces lo removían y agitaban con ese pequeño instrumento dentado de madera que en algunos lugares de Italia se llama batidor y en otros moleta... entonces sacaban la parte más aceitosa y que flotaba y la echaban en otra vasija».

Algunas reservas sobre lo que sigue: «En el resto entremetían un puñadito de pasta de maíz cocido y lo cocían al fuego hasta un cierto punto, y luego ya retirado le agregaban la parte aceitosa, y esperaban hasta que se entibiara para tomarlo...».





Chocolate vienés

Muy clásico pero siempre exquisito, requiere una nata montada que no sea demasiado dulce. La siguiente receta, el chocolate brasileño, es más inusual: combina con el chocolate el café y las especias. Para ambos preparados, utilice el mejor chocolate de cobertura fondant.

PARA CUATRO PERSONAS

120 g de chocolate fondant
60 ml de agua
500 ml de leche
60 g de azúcar
250 ml de nata
40 g de azúcar avainillado

Funda el chocolate rallado al baño maría; en una cazuela mezcle el agua, la leche y el azúcar, y cueza a fuego lento hasta que se derrita el azúcar por completo. Añada en un hilito el chocolate fundido; removiendo, llévelo a ebullición y luego retírelo del fuego. Pase el chocolate por la batidora unos segundos y viértalo entonces en tazas ya calentitas; decore con la nata montada con el azúcar avainillado y sírvalo.

Variante

Enfríe el chocolate en la nevera, dilúyalo después con medio vaso de agua helada y páselo por la batidora unos minutos; sírvalo con cubitos de hielo.

recipientes para el baño maría • cazuela de fondo grueso • batidora

PARA CUATRO PERSONAS

60 g de chocolate fondant
250 ml de agua hirviendo
60 g de azúcar
250 ml de nata
1 vaina de vainilla
1 palito de canela
350 ml de café solo

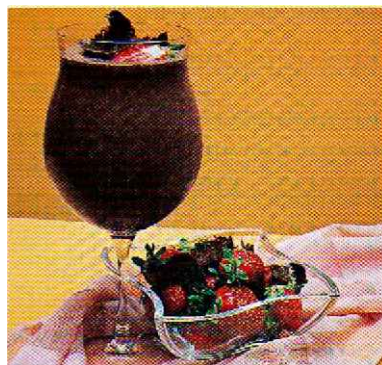
Chocolate brasileño

Derrita el chocolate con el agua y el azúcar al baño maría. En una cazuela, lleve a ebullición la nata con la vainilla y la canela, y luego saque ambas especias. Incorpore a la nata bien caliente el chocolate y después el café hirviendo, sin dejar de remover.

Vierta el chocolate en las tazas, que ya estarán calentitas, y sírvalo.

recipientes para el baño maría • cazuela de fondo grueso





Batido de chocolate con fresas

¿A quién no le gusta un buen batido bien fresquito? A los niños (y a los no tan niños) les apasiona, y es ideal incluso en el desayuno y perfecto para una merienda ligera y nutritiva.

PARA CUATRO PERSONAS

60 g de chocolate fondant
8 bolitas de helado de chocolate
500 ml de leche fría
250 ml de nata fría

PARA ADORNAR:

100 g de fresas
conchitas de chocolate

Con un cuchillo afilado reduzca a virutas el chocolate fondant y luego fúndalo al baño maría; deje que se enfríe un poco.

En el vaso de la batidora vierta el helado, el chocolate fundido, la leche y la nata; ponga la batidora a la máxima potencia unos minutos, hasta que el batido esté bien denso. Viértalo en un vaso y adórnelo con las fresas cortadas por la mitad y conchitas de chocolate.

Variante

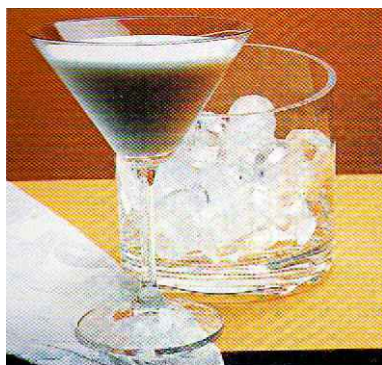
Se lo presentamos adornado con fresas frescas, pero puede utilizar la fruta que más le guste, casi todas combinan bien con el chocolate.

Naturalmente, para esta misma receta puede usar chocolate con leche o blanco, y otros sabores de helado: no pase por alto los helados de menta y de fresa.

Sustituyendo una parte de la nata por yogur natural, el batido adquiere un gusto ligeramente ácido que resulta delicioso.

recipientes para el baño maría • batidora





Alexander

Crema de cacao y nata: ingredientes peculiares en un cóctel indicado para después de una cena, para el momento de la tertulia. La nuez moscada, especia exótica, es otra buena compañía para el cacao.

PARA UN CÓCTEL

60 ml de brandy
60 ml de crema de cacao
60 ml de nata
nuez moscada al gusto
hielo

Meta el hielo en la coctelera, bastarán cuatro o cinco cubitos. Vierta el brandy, la crema de cacao, mejor si es clara, y por último la nata líquida.

Cierre la coctelera y agítela con energía unos diez segundos. Vierta el combinado en una copa de cóctel helada: al haber quedado aire en la coctelera, se habrá formado una deliciosa espuma en la superficie.

Sírvalo espolvoreado con nuez moscada, pero sin exagerar.

Variante

Existe una versión de este cóctel que emplea ron en vez de brandy (y entonces se trata de un Ron Alexander). Pero también se ha elaborado otra versión, denominada Gin Alexander, hecha precisamente con ginebra. En todos los casos el procedimiento es el mismo, así como las proporciones: un tercio de alcohol, un tercio de crema de cacao, un tercio de nata líquida.

coctelera • copa de cóctel



G. B.



Chocolatier Cake

Con los mismos ingredientes que el Alexander, pero en una secuencia: la nata suave y fresca, el brandy aromático y seco, y finalmente el aroma del cacao. En la siguiente composición se añaden otras voces al coro: dos tipos de ron, crema de cacao, de nuevo nata y el perfume de la crema de menta.

PARA UN CÓCTEL

60 ml de crema de cacao
60 ml de brandy
60 ml de nata

No hay hielo en este cóctel, por lo que es necesario meter todos los ingredientes en la nevera con suficiente antelación, para que estén a la temperatura adecuada.

Vierta en una copa la crema de cacao; luego, con mucha delicadeza para que no se mezcle con la capa anterior, el brandy. Espese ligeramente la nata batiéndola unos minutos; con ayuda de una cucharilla plana, déjela caer suavemente en la copa.

Decore el cóctel como más le guste, quizá con unas conchitas de chocolate blanco o un poco de cacao en polvo, y sírvalo.

copa de cóctel • batidora • cucharilla plana

PARA UN CÓCTEL

60 ml de ron blanco
15 ml de ron negro
30 ml de crema de cacao oscura
30 ml de crema de menta blanca
30 ml de nata
hielo picado

Ron con chocolate

Llene la mitad de la coctelera con hielo picado; añada los dos tipos de ron, la crema de cacao, la crema de menta y, por último, la nata líquida. Cierre bien la coctelera y agítela con energía unos diez segundos.

Vierta el cóctel en un vaso alto y ancho (*tumbler*) helado y sírvalo espolvoreado con cacao amargo.

coctelera • tumbler (vaso alto y ancho)



B
-
G



apéndice



Pasión por el chocolate

Suiza, Inglaterra, Alemania, Italia, España, Holanda, Francia, Bélgica, Estados Unidos..., rincones del mundo donde se cultiva la pasión por el chocolate.

FESTIVALES, SALONES Y FERIAS

Alemania

ISM, Feria Internacional de Dulces: Colonia, www.koelnmesse.de (web en alemán) (finales de enero)

Bélgica

AROMA. Le salon des plaisirs du café, du thé et du chocolat: Brussels Expo, Belgieplein, Bruselas; +32/2/7416163 (febrero)

CHOCOA: Brussels Expo, Belgieplein, Bruselas; +32/2/4748539 (abril)

Chocolat passion: Petit Sablon, Caserne Prince Albert, rue de la Régence, Bruselas (febrero)

Festival du Chocolat: Hotel de Ville, place Charles II, Charleroi; +32/71/860000 (noviembre)

International Belgian Chocolate Award-Prosper Montagné Trophy: Aalstersestraat 122, B 9280 Lebbeke (Wieze); +32/53730332 (abril)

KFEKKO: Brussels Expo, Belgieplein, Bruselas; +32/2/7416163 (febrero)

Estados Unidos

Chocolate Fest: Chocolate City, Burlington (Wisconsin); +1/262/7633300 (mayo)

Chocolate Show: Metropolitan Pavillion, W. 18th Street 125, Nueva York; +1/212/8656100 (noviembre)

Northeast Chocolate Fest: Meadowview

Convention Center, Kingsport (Tennessee); +1/423/3231650 (enero)

Oakdale Chocolate Fest: South Yosemite ave 1400, Oakdale (California); +1/209/8488126

Francia

Intersuc (Salon International de la Chocolaterie, etc.): Porte de Versailles, París; +33/1/42851820 (enero)

La Fête du Chocolat: Saint-Germain-des-Prés, París; +33/801/801901 (abril)

L'île au cacao. Salon des chocolats et gourmandises: Hippodrome de Chantilly; avenue du Général Leclerc 16, Chantilly; Oficina de turismo +33/3/44673737 (marzo)

La Magie du Chocolat: Pavillon Joséphine, Parc de l'Orangerie, Boulevard de l'Europe, Estrasburgo; +33/3/88561616 (marzo)

Le Marché aux Chocolats: Bourse de Commerce, rue de Vienne 2, París; +33/1/42851820 (finales de octubre)

Le Salon du Chocolat: Le Carrousel du Louvre, rue de Rivoli 99, París; +33/1/45032126 (finales de octubre)

Le Salon du Chocolat Passion: Salle Jeanne Laurent, Palais de Papes, Aviñón; +33/6/82679710 (octubre)

Italia

Chocosigep: Fiera de Rimini, via Emilia 155, Rimini; Atención a los visitantes +39/541/744249 (enero)

Ciocola-tò: Turín (diversas sedes); +39/11/9881727 (marzo)

Ciocolosità: Monsummano Terme (Pistoia), diversas sedes; +39/572/954412

Dolc'è. Forum per la formazione professionale dell'arte dolciaria e del cioccolato: Lingotto Fiere, via Nizza 294, Turín; +39/11/5604711 (marzo)

Eurochocolate: Perugia (diversas sedes); Dirección y oficina de prensa: via Ruggero d'Andreatto 19, Perugia; +39/75/5732625 (abril)

Festa della Cioccolata: piazza Matteotti, Ferentino (Frosinone); Proloco +39/775/245775 (primer domingo de Pascua)

Processo al Cioccolato: Universidad de Pavia, Dpto. de Clínica Farmacéutica, Aula Magna; piazza Leonardo da Vinci, Pavia; +39/382/507361 (abril)

Suiza

Journée du Chocolat Suisse: Sisikon (Uri); Oficina de turismo: +41/41/8203000

Le salon du Chocolat: Beaulieu (Lausana); +41/21/6137316 (abril)

MUSEOS Y EXPOSICIONES

Alemania

Chocolates Halloren: Delitzscher Strasse, 70; 06112-Halle; 0345/5642-0

Das Bonbon-Museum Jung: Industriestrasse 9-11; 71665 Vaihingen (Alemania); www.bonbon-museum.de

Imhoff Stollwerck Schokoladenmuseum: www.schokoladenmuseum.de, Colonia

Bélgica

Chocolaterie Duval: rue des Chardons 19, Bruselas; +32/2/2429466

La maison du chocolat artisanal: rue du Marché aux Herbes 67, Bruselas; +32/2/5137892

Musée de la Chocolaterie Jacques: rue de l'Industrie 16, Eupen; +32/87/592967

Musée du Cacao et du Chocolat: Grande Place 13, Bruselas; +32/2/5142048

Musée Temple du Chocolat Côte d'Or: Brusselsestienweg 450, Halle; +32/2/3623747

Planète chocolat: rue Lombard 24, Bruselas; +32/2/5110755

España

Museo del chocolate: C/Carrer Comerç, 36; 08003 Barcelona; 932687878

Museo del chocolate. Chocolate artesano Comes: C/Sant Josep, 29; 46410 Sueca (Valencia); 961701942

Museo del chocolate de Astorga: C/José María Goy, 5; 24700 Astorga (León); 987616220

Museo del chocolate Valor: C/Pianista Gonzalo Soriano, 13; Villajoyosa (Alicante); 965890950

Estados Unidos

The Chocolate Fountain: The Candy Basket Store, 1924 NE 181st Avenue, Portland (Oregón); número verde para Estados Unidos: 1 8008641924

Hershey: Hershey 1733 (Pensilvania); +1/209/8488126; número verde para Estados Unidos: 1 8004681714
Hershey's Museum: West Hersheypark drive 170, Hershey (Pensilvania); +1/717/5343439

Francia

Alliance chocolat: espacio que comprende varias tiendas de chocolates, un taller y una librería especializada; place Victor Hugo 1, París; Godiva, +33/1/45008968
Chocolatium Michel Cuizel: Avenue de Conches, Damville; +33/2/32352075
Le Palais du Chocolat: rue de la République 25, La Côte-Saint-André; +33/4/74203589

Musée et plaisir du Chocolat: avenue Beaurivage 14, Biarritz; +33/5/59415464
Musée Roybet-Fould: boulevard Saint-Denis 178, Courbevoie; +33/1/43333073

Holanda

Bakkerijmuseum: Kerkhofstraat 13, Hattem; +31/38/4446190

Italia

Museo Caffarel: via Gianavello 41, Luserna San Giovanni (Turín); +39/800/807046
Museo storico della Perugina: strada Pievaiaola, San Sisto (Perugia); +39/75/5276796

Reino Unido

Cadbury: Bournville (Birmingham); +44/121/4514159
Cadbury's Museum: Linden Road, Bournville (Birmingham); +44/121/4514180
York's Castle Museum: Eye of York, York; +44/1904/650333

Suiza

Chocolaterie Nestlé: Broc; +41/26/9215151
Le monde du chocolat. Schoco-Land: Alprose 6987, Caslano (Lugano); +41/91/6066666
Museo suizo de la cultura rural de Ballenberg: 3855 Brienz; +41/33/9521030

CLUBES, ASOCIACIONES Y ORGANISMOS PROFESIONALES

Alemania

BDSI: Asociación de productores de chocolate y dulces; www.bdsi.de

Bélgica

Office International du Cacao, du Chocolat et de la Confiserie: rue Defacqz 1, Bruselas; +32/2/5391800

España

ICC. Instituto del Cacao y el Chocolate: una iniciativa de la Asociación Española de Fabricantes de Chocolate y Derivados del Cacao (CHOCOA); www.fead.es; C/Mallorca, 286-bajos 1ª; 08037 Barcelona; fax: 932074772; icc@chococao.com

Estados Unidos

The Gourmet Chocolate of the Month Club: P.O. box 5316, Irvine (California) 92616; +1/949/2061904
The Heavenly Chocolate Club: Scotland Road 480, Lakemoor (Illinois); +1/815/3634000; número verde para Estados Unidos: 1 8002582872
World Cocoa Foundation: 8320 Old Courthouse Road, suite 300, Vienna (Virginia); +1/703/7905011

Francia

Chambre Syndicale Nationale des Chocolatiers: rue de Rivoli 194, París; +33/1/44778585
Chocolatement votre: ChristianeTixier, rue de Metz 48, Toulouse; +33/6/85537022
Club du chocolat aux Palais: rue de Rennes 62, París; +33/1/53308565
Confédération des Confiseurs et Chocolatiers de France: rue de La Fayette 103, París; +33/1/42851820
Les Amants du chocolat de la région parisienne: rue Colette 12, Saint-Pa-thus (París); +33/1/60013715

Holanda

Netherland Cocoa Association: XS 4ALL internet postbus 1848 8000 BV Amsterdam; +31/20/3987656

Italia

Amici del cioccolato della provincia Granda: via Mauro 45, Chiava di Pessio (Cuneo); +39/171/734566, +39/338/6194005
Associazione Industrie Dolciarie Italiane: viale Barnaba Oriani 92, Roma; +39/6/8091071

Associazione Italiana Amatori Cioccolato: corso F.lli Bandiera 11, Alba (Cuneo); +39/173/365027
Compagnia del Cioccolato: via Stazione 2, Cocconato (Asti); +39/141/907083
Consorzio cioccolatai di Torino: Capitanato rosso, corso Traiano 158, Turín; +39/11/6190638

Reino Unido

International Cocoa Organization: 22 Berners Street, Londres; +44/20/76373211
The Bisquit, Chocolate and Confectionery Alliance: Bedford row 41, Londres; +44/20/74049111
The Chocoholic Club: chocoholics@virtualchocolate.com
The Chocolate Society: Bar Lane, Roelcliffe (York); +44/1423/322230

Suiza

Chocosuisse: Muenzgraben 6, Berna; +41/31/3100990
Club des Passionnés du Chocolat: rue de la Cité 19, Ginebra; webmaster@passionnes-chocolat.ch

ESCUELAS, TALLERES, DEGUSTACIÓN

Bélgica

Berry et Callebaut School: institutos en Francia, Bélgica, Suiza y Reino Unido; Aalstersestraat 122, 9280 Lebbeke (Wieve); +32/53730211

Estados Unidos

American Cocoa Research Institute: Old Courthouse Road 8320, suite 300, Vienna (Virginia); +1/703/7905011

École Chocolat / Professional School of Chocolate Arts: www.ecocoa.net
Science Museum of Minnesota: W. Kellogg Boulevard 120, St. Paul (Minnesota); +1/651/2219444

University of Chocolate: plaza Atalanta 1, Elizabeth (Carolina del Norte); número verde para Estados Unidos: 1 800/2077058

Francia

Académie du Chocolat de Bayonne: avenue Jean Molinier 24, Bayona; +33/5/59460146

Académie française du Chocolat et de la Confiserie: rue de La Fayette 103, París; +33/1/42851820

École du Grand Chocolat Valrhona: Quai Général de Gaulle 26600, Tain

l'Hermitage; +33/475079090; info@valrhona.fr

Université du Chocolat / Institut d'Études Supérieures des Arts: Avenue de l'Opéra 5, París; +33/1/42865701

Holanda

The Chocolate Bar: de Commanderie van Sint Jan Franseplaats 1, VS Nimega; +31/24/3228099

Italia

C.A.S.T. Alimenti (Centro Arte Scienza e Tecnologia dell'Alimento) / El cho-

colate de la A a la Z: via Serenissima 5, Brescia; +39/30/2350076

Scuola di Cioccolato, Tavola del Monteferrato: via della Stazione 2, Coccinato (Asti); +39/141/907083

Scuola e Master del Cioccolato. Scuola dell'Alimentazione Università dei Sapori: via Tornetta 1, Perugia; +39/75/5732625

Suiza

École du Chocolat: rue des Alpes 6, Prangins; +41/22/3617914

ONGS Y ASOCIACIONES DE TUTELA

Bélgica

Claro (comercio justo): Byfangstrasse 19, Orpund; +41/32/3560700

España

Intermon Oxfam: www.intermonoxfam.org. Sus productos de comercio justo pueden adquirirse por internet, por teléfono (902 330 331) o en cualquiera de sus tiendas repartidas por toda la geografía española.

Sodepaz: www.sodepaz.org. Además de su tienda on-line, sus productos de comercio justo pueden encontrarse en sus tiendas de Barcelona, Madrid, Valencia, Logroño o Valladolid.

www.congde.org: En este sitio puede encontrarse una sección (Directorio) en la que se enumeran ongs que se dedican al comercio justo.

Estados Unidos

Save the children: Wilton road 54, Westport (Connecticut); +1/203/2214030

Francia

Chocolats KAKOA: quartier Sainte Anne, Vedene; +33/4/90328888

Club des croqueurs de chocolat: bv Péreire 68 bis, París; +33/1/41278627

KFE-KKO: Avenue des Champs Elisés 34, París; +33/1/60058001

Italia

CTM altromercato: via Macello 18, Bolzano; +39/471/975333

Manitese: piazzale Gambara 7/9, Milán; +39/2/4075165

Nigrizia: vicolo Pozzo 1, Verona; +39/45/596238

Osservatorio nazionale sul ciclo di produzione del cacao: Save the children, via Firenze 38, Roma; +39/6/4807001

Slow Food: Oficina de prensa: via della Mendicizia Istruita 14, Brà (Cuneo); +39/172/419615, +39/172/419666

Transfair: passaggio De Gasperi 3, Padova; +39/49/8750823 (campana *Chocolate Positivo*)

Lo Stesso Cielo: via Imerio 10, Varese; +39/332/242580

Reino Unido

Anti-slavery International: Thomas Clarkson House, The Stableyard Broomgrove road, Londres; +44/20/75018920

Federation of Cocoa Commerce: Cannon Bridge House, Cousin lane 1, Londres; +44/20/73792884

International Institute of Tropical Agriculture: c/o Lambourn Ltd Carolyn House, Dingwall road 26, Croydon; +44/20/86869031

The day chocolate company: Gainsford street 4, Londres; +44/20/73786550

Suiza

Déclaration de Berne: rue de Genève 52, Lausana; +41/21/6200303

Max Havelaar Foundation: Malzgasse 25, Basilea; +41/61/2717500

WWF Suisse: piazza Stazione 35, Bellinzona; +41/91/8206000

EL CHOCOLATE EN LA RED

Bélgica

www.caobisco.be el sitio de las industrias confiteras europeas recoge un archivo con la reglamentación internacional sobre el cacao, intercambios comerciales, materias primas, la comercialización del chocolate e información nutricional y médica.

www.godiva.com amplia colección de originales recetas del productor belga más famoso.

www.nirvanachocolates.com junto a una simpática investigación sobre la pasión de los belgas por el chocolate, este sitio propone una panorámica de

los mejores pralinés artesanales y consejos para su conservación.

www.users.skynet.be/chocolat/fr/index.html esta página ilustra la contribución belga a la historia del chocolate, a partir de la invención del praliné, y ofrece enlaces directos con autores de obras sobre el chocolate y chocolateros profesionales.

www.visitbelgium.com/chocol.htm#TOURS una completa información sobre los lugares del chocolate en Bélgica: museos, eventos, las mejores tiendas y los laboratorios artesanales abiertos al público.

España

www.chococao.com web del Instituto del Cacao y el Chocolate (ICC).

Organiza cursos de cata, conferencias, tiene una completa bibliografía y archivo de artículos e imágenes, recetas, cronología, enlaces...

www.fead.es entre sus miembros, la Asociación española de fabricantes de chocolates y derivados (Chococao), que reúne a 49 compañías que suponen el 90% del mercado español.

www.mundodulce.com diccionario de repostería y panadería, artículos, enlaces, asociaciones y cursos.

<www.todochocolate.com> página de Nestlé con historia del chocolate, curiosidades, fabricación y, cómo no, productos Nestlé.

<www.valor.es> incluye una curiosa visita virtual a la fábrica.

<www.amigosdelchocolate.com> incluye recetas, trucos, curiosidades, información sobre catas, etc. El nombre y el logotipo de esta página son marcas registradas de Chocolates Valor.

<www.lacasa.es><www.trapa.com> o <es.trapa.es> las direcciones de estas dos famosas casas españolas. <www.mre.gov.ve/dipcom/estmercado/espana/espana_chocolate.pdf> ofrece un completísimo estudio de mercado del chocolate en España, con datos sobre los productores y algunos enlaces interesantes.

Estados Unidos

<www.chocolateartistry.com> entre en el taller de un artista del chocolate: interesante panorámica de técnicas, esculturas...

<www.chocophile.com> nacida para fundar una especie de «sommellerie» del chocolate, esta página ofrece una guía de las mejores producciones mundiales y establece precisas reglas de degustación planteando interesantes preguntas como: el chocolate, como el vino, ¿mejora con el tiempo?

<www.completechocolate.com> página dedicada al intercambio de información entre quienes trabajan en el ramo (comerciantes al por mayor y al detalle, agricultores, productores y proveedores); propone también un espacio para los amantes del chocolate, que incluye una biblioteca, una videoteca e información multidisciplinar.

<www.echocolates.com> propone un amplio surtido de productos acabados, utensilios y materias primas para profesionales, proporciona información sobre los principales eventos y presenta las obras a la venta en la *Artwork for Cocoa Cultures Auction*, subasta organizada por la Universidad del chocolate.

<www.virtualchocolate.com> en esta dirección se trata la problemática artística del chocolate, promoviendo una cultura basada en la figura de la décima musa, Chocolatee', que proporciona inspiración a través del alimento de los dioses.

Francia

<www.chez.com/choconet> dedicado a la Nutella, propone un fantástico prototipo de máquina para untar el chocolate y los testimonios de incurables «chocoadictos».

<www.chococlic.com> sitio de carácter técnico, informa sobre desarrollos financieros y sobre los nuevos productos lanzados al mercado; comprende también una galería de esculturas de chocolate.

<www.chocoland.com> ¿quiere saber si a Casanova, Luis XV o Napoleón Bonaparte les gustaba el chocolate? El sitio del Salon du Chocolat ofrece interesantes anécdotas, una vasta bibliografía y un menú 100% chocolate, firmado cada mes por un chef famoso.

<www.chocolats.org> el sindicato de los chocolateros franceses informa sobre la situación económica del sector, combinando las estadísticas con interesantes textos sobre los aspectos nutricionales y las tradiciones europeas, y una cronología completa de la historia de la fabricación del chocolate.

<<http://perso.wanadoo.fr/alferic/somfr.htm>> Les Gourmandises d'Eric muestra a los aspirantes a chocolateros y reposteros las materias primas y utensilios profesionales, desvelando algunos trucos de la profesión.

Holanda

<www.chocdobla.nl> la empresa líder en el sector de la decoración con chocolate muestra las últimas novedades en el campo tecnológico e informa sobre los principales concursos internacionales.

<www.choco-paradijs.nl> ofrece diversas informaciones sobre el chocolate, entre ellas un estudio de la Universidad de Harvard sobre el cacao como factor de longevidad.

<www.droste.nl> junto a información sobre sus «colecciones», la conocida marca holandesa propone visitas guiadas a sus establecimientos.

<www.nederlandspatisserieerteam.nl> el equipo que representa a Holanda en las competiciones internacionales de repostería muestra creaciones y trofeos.

<www.voedsel.net/themas/choc.htm> el punto de vista holandés sobre la historia, la composición y el procedimiento de producción del chocolate.

Italia

<www.choco-club.com> el sitio más completo en italiano, con secciones dedicadas a los diversos países europeos, ofrece información de carácter médico, psicológico, histórico, jurídico, práctico, consejos sobre degustación y combinación, direcciones y preguntas más o menos serias del tipo: ¿le va bien el chocolate a su perro?

<www.baciperugina.it> el sitio de un bombón de culto: además de ilustrar su historia, composición y las famosas frases célebres que le acompañan, ofrece la posibilidad de enviar *baci* virtuales a los internautas más golosos.

<www.cioccolato-italia.org> las industrias confiteras italianas informan sobre el chocolate desde el punto de vista económico, legislativo y nutricional. Destaca su *cioccomuseo*, con imágenes de fábricas y maquinaria, reseñas de películas y libros, y preguntas del tipo: ¿el chocolate es mujer?

<www.cioccolato.net> dirección de la Compañía italiana del chocolate, que organiza entre otras cosas degustaciones a domicilio con los mejores productos artesanales italianos, incluidas bebidas.

<www.cioccoweb.it> además de recetas, direcciones, citas y novedades, la revista italiana especializada propone tests, encuestas y juegos para los amantes del chocolate.

<www.domori.com> un conocido productor expone su filosofía del chocolate, basada en la protección de la biodiversidad del cacao y la colaboración con los campesinos, y destinada a la promoción de un consumo consciente, basado en una precisa técnica de degustación.

Reino Unido

<www.bccca.org.uk> la unión de industrias confiteras del Reino Unido informa sobre las acciones que emprende y los protocolos internacionales firmados en el cuadro de la lucha por un chocolate más justo.

<www.chocolate.co.uk> la *Chocolate Society* pone al día sobre los últimos logros en la batalla por un chocolate de calidad, regalándonos un poco de humor inglés.

<www.chocolate-magazine.co.uk> la página de la revista especializada inglesa ofrece un archivo fotográfico y

una selección de artículos extraídos de los números ya publicados.

<www.exploratorium.edu/chocolate> página científica que contiene material de carácter químico y agronómico, también audiovisual, los procedimientos correctos para atemperar el chocolate y un interesante análisis de los mecanismos de dependencia inducidos por el chocolate, auténtico «feel good food».

<www.montezumas.co.uk> los productores más «políticamente correctos» garantizan un chocolate sin ogm ni conservantes, envuelto en papel reciclado o reciclable, producido a mano a partir de materias primas biológicas, también en versión vegetariana.

Suiza

<www.chocolat.ch> una importante cadena de chocolateros ilustra la historia de esta industria en Suiza, deteniéndose en la figura de los pioneros del chocolate y en las peculiaridades de los productos helvéticos.

<www.chocosuisse.ch> la Unión de las industrias del chocolate suizas ofrece estadísticas relativas al comercio y las finanzas, y pone a disposición de los docentes material didáctico sobre la historia del chocolate.

<www.lepain.ch> presenta las conclusiones del CIRAD sobre las posibles repercusiones de diferentes estrategias de desarrollo del cultivo del cacao sobre la economía de los países de la franja tropical.

<www.lindt.com> la empresa suiza más importante ofrece una historia del chocolate, también precolombina, e interesantes documentos a cargo del IOCCC sobre la relación entre el consumo de chocolate y patologías habituales como las caries, el acné o la obesidad.

<www.space.ch/decor2000/fr-frameinterne.htm> estas bonitas páginas están dedicadas a Eliseo Tonti, uno de los más renombrados chocolateros italianos; muestran sus decoraciones y originales huevos de chocolate.

PUBLICACIONES ESPECIALIZADAS

Estados Unidos

Chocolatier, a taste of good life, oficinas de publicidad, West 34th Street, suite 600, Nueva York; +1/5306856684
Chocolatier Magazine, Dept. A 92 P.O. Box 333 Mt. Morris (Illinois)

Francia

Les Cahiers de l'Académie du Chocolat, rue Jean Molinie 24, Bayona; +33/5/59460146
Impressions Chocolat, rue Carnet 14, Levallois Perret; +33/1/47576777

Chocolat et Confiserie Magazine, rue de La Fayette 103, París; +33/1/42851820
La Revue du Chocolat, Event international, 70 rue de la Tour, París; +33/1/45032126

Italia

Ciocolata & C. Il Periodico Editore, via Pisacane 16, Milán; +39/2/70100135; ciocc@tin.it

Reino Unido

Chocolate magazine, Food Press Ltd, P.O. Box 3852, Londres; +44/7752903006

CHOCOLATE Y TURISMO

Bélgica

La Fonderie (tour por Bruselas centrado en el chocolate), rue Ransfort 27, Bruselas; +32/2/4101080

Estados Unidos

Chocolate Factory Tours: Freemont Boulevard 1291, Seaside (California); +1/831/8997963
Chocolate Lovers Paradise Tours: Ravenswood Court 4, West Nyack, Nueva York 10994; +1/845/6340484; info@intrend.com
South Bend Chocolate Company: West Sample Street 3300, South Bend (Indiana); +1/219/2332577

Francia

Chocosafari: Urban Safari, rue Euler 16, París; +33/1/49520725; info@urban-safari.com

Holanda

Droste's Hotel and Restaurant: Uelserweg 95, 7651 KV Tubbergen; +31/546/621264

Italia

Chococircus: via Ruggero d'Andreotto 19, Perugia; +39/75/5732625
Chocohotel: via Campo di Marte 134, Perugia; +39/75/5837314

Chocotour - Chococlub: corso f.lli Bandiera 11; Alba (Cuneo); +39/339/3449222; g.tirino@chocotour.com

Suiza

Train du chocolat: (Montreux-Gruyères)
Nestlé C.P. 352, 1800 Vevey; +41/21/9245124; philippe.oertle@ch.nestle.com

Créditos fotográficos

a = arriba; ab = ab; c = centro; d = derecha; i = izquierda

Archivio Storico del Cinema / AFE, Roma: 48ad

Corbis / Contrasto, Milán: 11, 15ab, 18, 27a, 27abi, 29, 30a, 31ab, 35ab, 42, 44ad, 45ab, 46ai, 46ad, 47ad, 47ab, 48ab, 49ai, 49ad, 50ai, 50ad, 51ai

Foodpix / Olycom, Milán: 2, 12a

Gamma / Contrasto, Milán: 46ab, 51ab

Hulton Archive / Laura Ronchi, Milán: 6a, 7ab, 9, 10, 12ab, 14ab, 16a, 17i, 26a, 30ab, 39ab, 43, 180-181

Magnum / Contrasto, Milán: 26ab, 27abd, 28a, 31a, 49ab

Mayavase (Justin Kerr, Nueva York): 34ab, 34-35, 36 (Dorie Reents-Budet)

National Geographic Society, Image Collection, Washington D.C. / George Mobley: 34ai

Sygma / Grazia Neri, Milán: 46ai

Telepress, Roma: 51ad

The Bridgeman Art Library / Grazia Neri, Milán: 14a, 33, 40c, 40ab

Time Life Pictures / Laura Ronchi, Milán: 12c

Zefa, Milán: 13

© Foto Pierpont Morgan Library / Art Resource / Scala, Florencia: 41ab

Studio Lanza: 5, 6 (excepto 6a), 7 (excepto 7ab), 16ab, 17d, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 28ab, 50ab, 52-179

EL GRAN LIBRO DEL GOURMET

Es difícil resistirse a la atracción del chocolate. Y pensándolo bien, ¿por qué habríamos de hacerlo? Dispóngase a conocer la historia de este «alimento de los dioses», su largo viaje en el tiempo y en el espacio: desde las civilizaciones precolombinas hasta las actuales plantaciones en los trópicos. Entre en el mundo del chocolate: las técnicas artesanales, los secretos de los maestros para fundir el chocolate y atemperarlo, para darle forma y aprender a decorar nuestras creaciones como auténticos profesionales.

Nuevas armonías, recetas deliciosas y sorprendentes de tartas, bombones y mousses, pero también originales ideas para preparar cócteles y los más sorprendentes platos salados: recetas clásicas e innovadoras, pero siempre exquisitas.

Fotografía de cubierta: Studio Lanza